T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ

811ORK057

Ankara, 2011

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

KOD	**811ORK057**
ALAN	**Yiyecek-İçecek Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Aşçılık**
MODÜLÜN ADI	**Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri**
MODÜLÜN TANIMI	Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemeklerinin anlatıldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞULLAR	Mutfak Uygulamaları modüllerini başarmak.
YETERLİK	Türk mutfağına özgü et ve sakatatları pişirmek
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç:** Uygun mutfak ortamı sağlandığında Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemeklerini istenilen lezzet kıvam ve görünümde pişirerek servise hazırlayabileceksiniz. **Amaçlar:** **1.** Türk mutfağına özgü kebapları istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz. **2.** Türk mutfağına özgü köfteleri istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz. **3.** Türk mutfağına özgü sakatat yemeklerini istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ocak, ızgaralar, şişler, fırın, tencere, doğrama tahtası, tahta kaşık, küvet, bıçak, toprak kaplar, yöresel testiler, servis tabakları
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Zengin ve çok renkli bir damak tadına sahip olan Türk mutfağı, dünya mutfakları arasında da ilk üçün arasındadır.

Büyük çoğunlukla tarım ve hayvansal ürünlere dayanan Türk mutfağı, coğrafî bölgelere, sosyal yapıya göre farklılık gösterirse de gelenek ve göreneklerin de nostaljik bir temsilcisi görünümündedir. Bu durumda Türk mutfağının yöresel özelliklerini kaybetmeden tanıtılarak gelecek nesillere taşınmasını sağlamanın ne kadar gerekli olduğu ortaya çıkar. Ülkemizin gelecek yıllarda turizm alanında çok büyük ve hızlı ilerlemeler kaydetmesi açısından da kalifiye personel ihtiyacı çok önem kazanmaktadır.

Türk Mutfağının layık olduğu yerlere taşınması ve hak ettiği yerde kalması kaliteli ve eğitimli personelin yeterliliği sayesinde olacaktır. Aynı zamanda yöresel lezzet ve tatlarımızın daha ön plana çıkarılması ve turizmde ürün çeşitlendirilmesini de sağlayacaktır. Bu alanın büyük bir parçası olan Et ve Sakatat Yemekleri modülüyle alacağınız yeterlilik sizin bu alanda iyi yer edinmenizde büyük bir adım olacaktır.



ÖĞRENME FAALİYETİ–1

AMAÇ

Türk Mutfağına özgü kebapları istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yaşamakta olduğunuz yöreye özgü kebapları araştırınız.
- Bulunduğunuz çevredeki otel, restoran ve kurum mutfaklarında uygulanmakta olan yöresel et ve sakatat yemekleri çeşitleri ile pişirme yöntemlerini araştırınız.
- İnternet alanında Türk Mutfağına özgü et ve sakatat yemek çeşitlerini araştırınız.

1. KEBAPLAR

1.1. Türk Mutfağında Kebapların Yeri ve Önemi

Kebap; doğrudan doğruya ateşe,kor halindeki kömür veya aleve tutularak bir kap içinde susuz pişirilen et, kızartma, çevirme ya da kavurma biçiminde hazırlanan her türlü yiyecektir.

Türk milleti kendi tarihi gibi kendine özgü dünyanın en eski ve köklü mutfağını zeki, renkli ve anlayışlı kişiliğiyle yoğurmuş, Türk Mutfağının farkını ortaya koymuştur.

Türk Mutfağında kebaplar çok farklı yorumlanmıştır. Doğu, Ortadoğu ülkelerinde yaygın olan kebap türleri Türk Mutfağında kendine özgü, dünyaca sevilen şekle sokulmuştur. Izgara doruk noktasındadır. Türk Mutfağında kebaplar çok renkli özellik kazanmıştır. Yöresel kebaplarda ekşilik; sirke, limon suyu, nar-erik ekşisi ve koruk ile karşılanmıştır.

Genelde koyun, kuzu, keçi, oğlak, sığır ve dana etlerinin yumuşak ve kıymetli bölgelerinden hazırlanır. Et doğrudan ateşe tutularak, şişe geçirilerek, yağlı kâğıt içinde, saçta, çömlekte, tencerede, güveçte eti kuyuya sallandırarak, çöpe veya şişe geçirerek tandırda, fırında vb. çeşitli yöntemlerle pişirilebilir. Yapılış şekline göre çömlek kebabı, kuyu kebabı, şiş kebabı, Urfa kebabı, Tokat kebabı gibi isimler alır.

Milli kültürümüzü belirgin hale getiren kebaplarımız daima aslına sahip çıkılarak yapılmaları gerekir. Bu konuda çok titiz davranmak gerekir.

1.2. Kebaplarda Kullanılan Etlerin Özellikleri

İnsan beslenmesinde önemli yer tutan besinlerin başında et, süt, bal gibi hayvansal gıdalar gelir. Ancak bu değerli protein kaynaklarının usulüne göre hazırlanmaması, pişirilmemesi ve saklanmaması protein değerlerinin azalmasına, hatta yok olmasına yol açar. Günümüzde, sağlık nedeni ile yağsız et tercih edilmekte ve kızartılırken doymamış yağ asitleri bol olan bitkisel sıvı yağlar kullanılmaktadır. Oysa bu durum etlerde kalite düşüklüğüne, az gevrekliğe, lezzetinde ve kıvamında azalmalara yol açabilmektedir.

İyi seçilmiş etin her yeri lezzetlidir. Örneğin, süt kuzusunun eti her zaman güzeldir.

Bir hayvanın vücudundaki etler üç kategoriye ayrılır:

- Çabuk pişen yumuşak ve sinirsiz parçalar
- Pişmesi biraz daha uzun olan parçalar
- Geç pişen parçalar

Bu üç et kategorisinin hazırlama ve pişirme teknikleri farklıdır:

Kategori	**Et Parçaları**	**Pişirme Şekilleri**
Birinci kategori	Çabuk pişen, yumuşak ve sinirsiz parçalar bonfile, kontrfile, antrkot, kuzu budu, kuzu pirzolası	Izgara, roti, sote, kızartma
İkinci kategori	Geç pişen parçalar: döş, gerdan, boşluk kıymalık etler	Fırında, soslu, kavurma, haşlama, tavada
Üçüncü kategori	Geç pişen parçalar: Döş, gerdan, boşluk (karın kavramı) kıymalık etler	Haşlama, soslu, sulu, kavurma, fırında (uzun pişirme usülleri)

Ancak etin lezzetinde kaybı önlemek için eti doğru yöntemler kullanarak işlemektir. Kaliteli bir etin uzun süre bekletilmesine gerek yoktur. Bugün alınan et ertesi gün işlenebilir**.**

Kebaplar için etin en güzel parçası **kuzu but** veya **kürektir.** Ateşle karşı karşıya gelerek hazırlanan kebaplarda etin yağlı olması pişerken sertleşmemesi için önemlidir. İşlenecek parça 3 cm ye 3 cm iri birer zar gibi doğranır. Yöresel mutfaklarda bu doğrama kuşbaşı olarak adlandırılır.

Etlerin en iyi dinlendirmesi marinatlarla yapılır. **Marinat,** aromatik sıvı kullanarak bazı yiyecek maddelerine hoş koku, lezzet verme, onları yumuşatma ve onların saklama

sürelerinin uzamasını sağlama amacıyla yapılan bir işlemdir. Yani terbiye edilmesi gereken et bir müddet marinaya (terbiyeye) yatırılarak istenilen hedefe ulaştırılır.

Kuzu budu, külbastı marinatlarda etin büyüklüğüne göre bir veya iki gün dinlendirilir. Böbrek yatağı ve pirzola marinatta bekletilmez. Kaliteli süt danası, bonfile, kontrfile, biftek, sokuma marinat uygulanmaz. **Hiç bir ete önceden tuz, biber atılmaz ve şişle delinmez akan suyla besleyici değerini yitirir ve sert olur.** Kebaplara konulan sebzeler patates havuç vb. et büyüklüğünde doğranarak güzel görüntü elde edilir.

Etlerin besin değerleri ve marinatlarla ilgili bilgiler için **Etlerin hazırlanması** modülünü tekrar inceleyiniz.

1.3. Türk Mutfağında Kebap Çeşitleri İşlem Basamakları

Etlere hangi pişirme tekniği uygulanırsa uygulansın sıcak tabağa konulması gerekir. Aksi halde etin yağı donar lezzet ve görünüş istenilen yapıda olmaz.

Etleri pişirme yöntemleriyle ilgili olarak 10.sınıf Etleri Pişirme I-II-III Modüller'ini tekrar inceleyiniz.

1.3.1. Izgara Kebaplar

Yiyeceklerin ızgarada direkt sıcaklık yansıması ile pişirme yöntemidir. Uluslar arası mutfaklardaki ismi **gril yöntemi**dir. Bu yöntem bağlantı dokuları az olan etlere uygulanır. Her çeşit ızgara, fırında rosto, yağlı, yağsız tavalarda veya teflon tavalarda ve grilde uygulanılır. Bağlantı dokuları fazla olan etler ise kıyma haline getirilerek köfte yapılıp kuru veya sulu ısıda pişirilir. Izgara yapılırken yüzey kısımlara gelen ateş çok yüksek olmamalıdır. Yüksek ateş yüzeydeki proteinlerin birdenbire sertleşerek ısının iç kısmına ulaşmasını engeller.Çok yüksek ısı dış yüzeyin yanmasına su kaybının fazla olmasına yol açarak besin değeri kaybına neden olabilir. Izgaraya konan etin fırçayla sık yağlanması etin kurumasını engeller.



Ticari mutfakta ızgara yapımı

1.3.1.1. Yöntemin Yararı

Yiyeceğin yüzeyini hızlı ateşte pıhtılaştırıp kızartarak öz suyunun içinde kalması sağlanır. Izgara sıcaklığının yiyeceğin yüzeyinde yaptığı karamelleşme (kızarma) ızgara olan yiyeceklere özgü hoş bir tat verir.
Ayrıca ızgara yemekleri çabuk, kolay ve sipariş üzerine pişirildiği için bir çok avantaj sağlar.

1.3.1.2. Izgara Yapılan Etler

Biftek, antrkot, kontrfile, bonfile, pirzola, şiş kebap köftedir.
Hepsi birinci kategoride yer alan çabuk pişen yumuşak ve sinirsiz parçalardır.

1.3.1.3. Izgarada Çeşitli Pişme Noktaları

Pişme noktasını belirleyen üç unsur vardır:

- Parçanın içinin ve dışının rengi
- Esnekliği (yoklandığında anlaşılır.)
- Parçanın iç ısısı

Çeşitli pişme noktaları	**Esneklik**	**İçinin rengi**	**İçinin sıcaklığı**
Çok az pişmiş	Yumuşak pörsük	İçi kanlı	35-40 ^{0}C
Az pişmiş	Az katı, yüzü esnek	İçi pembe	50-55 ^{0}C
Orta pişmiş	Yüzeyi esnek İçi yumuşak	pembe-kahve	60-65 ^{0}C
Tam pişmiş	Sert	kırmızılık pembelik yok	70-80 ^{0}C

1.3.1.4. Izgara Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar

- Aşırı derecede kızartılmasından kaçınılmalıdır. Aşırı kızartma etin besin değeri kaybını artırır ve sağlık açısından sakıncalıdır.
- Izgara vb. usullerle et pişirilirken ete şiş gibi delici araçlarla kesinlikle dokunmamalı ve et delinmemelidir. Henüz pıhtılaşmış olan proteinli kısımlar kaybolarak etin sertleşmesine ve besin değeri kaybına yol açar.
- Izgara taklidi olan tavada yapılan pişirmelerde (Poelle pişirme yöntemi) et delinmeden tahta maşa ile çevrilmelidir.
- Izgara olacak yiyecekler önce hızlı ateşte, daha sonra hafif ateşte pişirilmelidir.
- Kalın veya büyük olan parçaların pişirilmesi fırında tamamlanmalıdır.
- Izgarada yakılan alevle ürün arasında 15 cm boşluk olması gerekir. Daha az veya daha fazla boşluk istenilen özelliği vermez.

- Tam pişmişlik ızgaradaki etin üstünde kırmızı su damlacıkları oluşur, bu damlacıklar etin bir tarafının piştiğinin işaretidir.
- Et sık çevrilmez.Hücre içindeki su sık çevirmeyle hücre dışına çıkacağından et kuru olur. Çevrilen yüzeyde su damlacıkları yüzeyde toplandığında et zamanında pişmiştir.

Bu sektörde ve bu alanda çalışacak personelin bu pişirme noktalarını bilmeleri gerekir.

1.3.1.5. Türk Mutfağında Uygulanan Izgara Kebap Çeşitleri ve İşlem Basamakları

- **Antep Kebabı (6 kişilik)**
  (Gaziantep)

  - **Gereçler**
    - 1/2 kg karışık koyun
    - ve dana kıyması
    - 2 adet soğan
    - 3 adet domates
    - 3 adet yeşilbiber
    - Bolca kırmızı toz biber (a
    - Yeterince tuz



Antep kebabı

  - **İşlem basamakları**
    - Kıyma tuz ve acı toz kırmızı biberle iyice yoğrulur.
    - Bu kıymadan cevizden irice parçalar alınarak köfteler haline getirilir. Sonra bunların her biri eller ıslatılarak birer birer şişte iyice sıkıştırılır ve parmaklarla yaslaştırılır. Mangal veya ızgara üzerinde şişlerin iki tarafı da pişirilir. Taze pide, şişler pişerken üzerine kapamak suretiyle ısıtılır. İki pide arasına üzerinden bastırılarak köfteler şişten çekilir.

    NOT: Şiş kebabın kıyması elle iki bıçak arasında kıyılırsa daha lezzetli olur. Kıyma işlemi yapılırken içine kuyruk yağı da konulabilir.

  - **Pişen üründe aranılan özellikler**
    - Köftelerin büyüklükleri aynı olmalıdır.
    - Pişmişlik derecesi müşteri isteğine uygun olmalıdır (az-çok pişmişlik gibi).
    - Köftelerin her tarafı eşit renkte olmalıdır.
    - Köftelerin içine konulacağı pideler ısıtılmalıdır.
    - Köftelerin yanında verilecek garnitürler domates, yeşilbiber ve soğan közlenmelidir.
    - Servis tabağı tabak ısıtıcısı da ısıtılmış olmalı soğuk servis tabağına konmamalıdır.

- **Süsleme ve servis**
    - Sıcak servis tabağına sıcak pide arasına yerleştirilir.
    - Ayrı servis tabağına roka ve dilimlenmiş domatesle servisi yapılır.

➢ **Tıpış Köfte (6 Kişilik)**
(Sivas)

- **Gereçler**
    - ½ kg. orta yağlı dana kıyması
    - Tuz

- **İşlem basamakları**
    - Kıyma tuz ilavesi ile yoğrulur. 24 saat buzdolabında dinlendirilir.
    - Ertesi gün kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak ıslak elle, el ayası içinde yassılaştırılarak şekil verilir.
    - Mangalda pişirilir.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
    - İçine hiç baharat ilave edilmeden hazırlanan köftelerin piştikten sonrada boyutları değişmez.
    - Pişmişlik derecesi müşterinin isteğine uygun olmalıdır (az veya çok pişmiş).
    - Servis tabağı ısıtılmış olmalıdır.

- **Süsleme ve servisi**
    - Sıcak servis tabağına yerleştirilen domatesli pilavın üzerine yerleştirilerek servisi yapılır.
    - Közlenmiş soğan ve biberle sıcak servisi yapılır.

Türk Mutfağına Özgü Pilavlar modülünü tekrar inceleyiniz.

➢ **Samsak Kebabı (Sarımsak kebabı)**
(Gaziantep)

- **Gereçler**
    - 500 g yağlı kıyma
    - 500 g taze diş sarımsak
    - 1 fincan nar pekmezi
    - Karabiber , tuz

- **Yapılışı**
    - Kıymaya biraz tuz ve karabiber katılır ve az suyla yoğrulur.
    - Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlak köfteler yapılır.
    - Sarımsakların başları ayrılmadan ortadan ikiye bölünür.
    - Şişe bir köfte bir sarımsak saplanır. Mangalda pişirilir.
    - Pişirilen kebaplar bir tepsiye dizilerek üzerine sulandırılmış nar pekmezi gezdirilir.
    - Sıcak servis yapılır.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Köftelerin boyutları eşit olmalıdır.
  - Kesilen sarımsak boyları aynı olmalıdır.
  - Köfteler müşteri isteğine göre pişirilmelidir (az veya çok pişmişlik).
  - Köfteler üzerine gezdirilecek nar pekmezi ılık su ile sulandırılmalıdır.
  - Servis tabakları ısıtılmış olmalıdır.
  - Pide ile servisi yapılmalıdır.
  - Köftelerin boyutları birbirine yakın olmalıdır.
  - Pişmişlik derecesi müşterinin isteğine göre yapılmalıdır.

- **Süsleme ve servisi**
  - Sıcak servis tabağına közlenmiş soğan biber ve domatesle servisi yapılır.
  - Konan garnitürler köfte boyutlarında olmalı aşırı konup köftenin özelliği yitirilmemelidir.

➢ **Çökertme Kebabı (6 Kişilik)**
(Muğla- Bodrum)

- **Gereçler**
  - 500 g dilim et (bonfile, antrkot veya bonfile)
  - 5 adet patates
  - 1 su bardağı kızartma yağı
  - 2 çorba kaşığı tereyağı
  - 1 su bardağı yoğurt

- **Eti dinlendirme gereçleri**
  - 1 şişe maden suyu
  - 1su bardağı süt
  - 1 kahve fincanı zeytinyağı
  - 1 çorba kaşığı kekik
  - 1 tatlı kaşığı kimyon
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 1 adet soğan
  - 1 tatlı kaşığı tuz

- **İşlem basamakları**
  - Dilimlenmiş etleri parmak gibi doğranarak çukur bir kaba yerleştirilir.
  - Marinadlarla dinlenmeye bırakılır. Buzdolabında en az 6 saat dinlendirmeye bırakılır.
  - Yoğurt; az tuz, dövülmüş sarımsak dişleri ve zeytinyağı ile çırpılıp hazırlanır.
  - Patatesler rendelenir, tuzlu suda bekletildikten sonra kurulanarak altın sarısı renginde kızartılır ve yağı süzdürülür.

- Kızaran patatesler servis tabağının dibine döşenir, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.
- Dilimlenip dinlendirilmiş etler ızgarada pişirilir.
- Servis tabağına yoğurdun üzerine yerleştirilir.
- Etlerin üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirilip roka domates gibi garnitürlerle servis yapılır.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Dilimlenip dinlendirilmiş et ızgarada pişirilirken servis tabağına yerleştirilmiş kızarmış patates ve sarımsaklı yoğurt tabak ısıtıcısı da tutularak soğuması önlenir.

- **Süsleme ve servisi**
  - Ayrı bir servis tabağında roka ve dilimlenmiş domatesle servisi yapılır.

➢ **Kübbülmüşveyye (6 Kişilik)**
(Gaziantep)

- **Gereçler;**
  Köftesi İçin:
  - ½ kg yağsız kıyma
  - ½ kg simit (ince bulgur)
  - 2 adet soğan
  - Tuz , kırmızıbiber , kuru nane

  İçi İçin:
  - 300 g iç yağ (koyun beden yağı)
  - 1 su bardağı ceviz içi
  - 1 tatlı kaşığı tarçın
  - Tuz, karabiber , kırmızıbiber , nane

- **İşlem basamakları**
  - Simit ılık su ile ıslatılır. Soğanlar ince doğranır.
  - Islanmış simide soğan , tuz , kırmızıbiber ve nane konup yoğrulur.
  - Biraz yumuşayınca yağsız kıyma ilave edilerek iyice yoğrulur. (Kıymanın özleştiği ele yapışan kıyma yağından anlaşılır).
  - Özleştirilen kıyma toplanarak tepsi kenarına basılıp üzeri bezle örtülür.
  - İç yağ makineden çekilir veya çok küçük doğranarak hafif ılık suyla ıslatılır. Elle biraz halledilir.
  - Yoğrulmuş iç yağına ceviz içi, nane , kırmızıbiber eklenir.
  - Fındıktan biraz büyük badem gibi şekil verilir.
  - Yoğrulan kıyma aynı içli köftede olduğu gibi yumuşatılır , cevizden büyük parçalara ayrılır.

- Avuç ortasında biraz oyularak içine iç konur ve ağzı kapatılarak yumurta şekli verilerek ızgarada pişirilir.
- Kübbülmüşveyye ızgarada pişirildikten sonra sade yağla kızartıldığı gibi, fırına sürülerek de pişirilmektedir. Aslı ızgarada pişirilmesidir.

İçli köfteyle ilgili bilgiler için 2. öğrenim faaliyetinden yararlanınız.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Bulgur ve kıyma özleşip bulgur yumuşak yapıda olmalı kuru olmamalıdır.
  - Ceviz içi köfte içinde belirgin olmalıdır.
  - Sıcak servis gerektiği için çorba veya komposto hazır bekletilmelidir.
- **Süsleme ve servisi**
  - Sıcak tabağa yerleştirilir.
  - Ayrı servis tabağında hoşaf veya çorba ile servisi yapılır.

Türk Mutfağına Özgü Çorbalar modülünü tekrar inceleyiniz.
Türk Mutfağında komposto ve hoşaflar modülünü tekrar inceleyiniz.

Türk mutfağındaki yöresel kebaplardan örnekler

(Tüm Yörelerde)

- **Kül bastı:** Dana kül bastısı dananın , kontrfile ve budunun arka kısmındaki tranch dediğimiz kısımda ve budunun ön kısmındaki yumurta dediğimiz kısımdan olur. Bir kişiye 75 g'lık iki parça kesip 2 mm kalınlığında hafif yassıltarak ızgarada pişirilir.

(Aydın Yöresinden)

- **Çöp kebabı** :Zar büyüklüğünde doğranmış kuzu veya keçi etlerinin kargıdan yapılmış ince çöplere üç ete bir iç yağ gelecek şekilde dizilmesiyle yapılır. Izgarada pişirilir. Yanında kimyon ve ızgara üzerinde öldürülmüş piyaz doğranmış soğan ve dilim domates ile servis yapılır.

(Trabzon yöresinden)

- **Döner kebabı :** Yumurtalık etin siniri alınarak çok ince olarak kuyruk yağı ile birlikte açılır ve pirzola demiri ile dövülür. Soğan rendelenerek salça , yoğurt , zeytinyağı , sarımsak ,yumurta sarısı , karabiber ve tuz ile iyice karıştırılır. Bu karışıma etde ilave edilerek karıştırılır. 12 saat buzdolabında dinlendirilir. Dinlendirilen etler irili ufaklı parçalara ayrılıp şişlere domatesle birlikte dizilir. Mangalda döndürülerek pişirilir. Pişen etler kebap bıçağı ile sıyrılarak servis tabağına alınır. Pide, küçük doğranmış ekmekle veya pilavla servis yapılır.

(Gaziantep Yöresinden)

- **Ayva kebabı :** Sarımsak kebabı gibi aynı ölçülerde sarımsak yerine ayva , yenidünya , Frenk (yeşil) domates ve arpacık soğanı ile yapılabilir.

1.3.2. Fırın Kebapları

1.3.2.1. Çeşitleri ve İşlem Basamakları

- **Tepsi Kebabı (6 Kişilik)**
  (Antakya)



  - **Gereçler**
    - Köfte içi için :
    - 1 kg az yağlı dana kıyması
    - 2 çorba kaşığı acı toz biber
    - 1 çay kaşığı kimyon
    - **Üstü için**:
    - 3 adet domates
    - 3 adet patates
    - 5 adet yeşil biber
    - 3 çorba kaşığı domates salçası
    - 100 g tereyağı

  - **İşlem basamakları**
    - Kıyma rendelenmiş soğan , kimyon , tuz ve acı toz biberle (acı sevenler daha fazla koyabilir) yoğrulur. Yoğrulan kıyma yuvarlak tepsi içine konup 1 cm kalınlığında yayılır.
    - Kıymanın üstüne halkalar şeklinde kesilmiş domates , patates ve sapları , tohumları çıkarılan biberler dizilir.
    - 250 cl (1 su bardağı) suyun içinde salça eritilip kıymanın üzerine dökülür.
    - Tereyağı küçük parçalara bölünerek kıymanın üzerine konulur.
    - Daha önceden 200 ^{0}C'de ısıtılmış fırında 40- 45 dakikaya yakın pişirilir.
    - Pilavla servis yapılır.

  - **Pişmiş üründe aranılan özellikler**
    - Köfte tamamen suyunu çekmiş olmalıdır.
    - Köfte üzerine yerleştirilen garnitürlerin şekilleri bozulmamış olmalıdır.
    - Köfte garnitürü pilav, parlak ve diri görünümde olmalı, yapışık lapa gibi olmamalıdır.
    - Süsleme ve servisi
    - Köfte servis tabağına yerleştirilerek pilavla servisi yapılır.

- **Tepsi Külbastısı (6 kişilik)**
  (Kayseri)

  - **Gereçler**
    - 1 kg koyun külbastısı
    - 2 çorba kaşığı sadeyağ
    - 2 adet soğan suyu
    - 2 parça tarçın kabuğu
    - 1 kuzu karın zarı
    - 1 su bardağı et suyu
    - 1 tatlı kaşığı tuz

  - **İşlem basamakları**
    - Fırın tepsisi sade yağla yağlanır.
    - Etler soğan suyu ve tuzla ovulup tepsiye yerleştirilir.
    - Et suyu ve tarçın ilave edilir.
    - Kuzu karın zarı tepsi üzerine yerleştirilip önceden ısıtılmış fırına verilir.
    - Pişince kapak görevi yapan karın zarı kaldırılıp sıcakken bulgur pilavı ile
    - Servis yapılır.
    - Türk Mutfağına Özgü Pilavlar modülünü inceleyiniz.

  - **Pişen Üründe Aranılan Özellikler**

    - Külbastı tamamen suyunu çekmiş olmalıdır.
    - Et ağızda dağılır özellikte olmalı, tam pişmişlik sağlanmalıdır.
    - Pişme sırasında içine bırakılan tarçın kokusu hissedilmelidir.
    - Bulgur pilavı diri ve parlak olmalı, lapa olmamalıdır.

  - **Süsleme ve servisi**
    - Servis tabağına yerleştirilen bulgur pilavı üzerine yerleştirilerek servis edilir.

- **Kübbilsinniye (Sini Köftesi) 6 Kişilik**
  (**Gaziantep)**

  - **Köfte için:**
    - ½ kg yağsız kıyma
    - 1 kg simit (ince bulgur)
    - 2 adet soğan
    - 1 su bardağı zeytinyağı
    - 2 çorba kaşığı tereyağı
    - 2 çorba kaşığı kırmızıbiber
    - Yeterince tuz
    - İçi için:

- 400 g az yağlı kıyma
- 3 adet soğan
- 250 g ceviz içi
- Yeterince , karabiber , kırmızıbiber
- Yeterince bahar , tuz

- **İşlem basamakları**
  - 400 g kıyma yağ ilavesi ile kavrulup tuz eklenir.
  - Kıymanın rengi değişince ince kıyılmış soğan ilave edilir.
  - Kıyma kavrulduktan sonra ceviz içi konur bir iki kez çevrilip bahar ilave edilip soğumaya bırakılır.
  - Islatılmış simit ince doğranmış soğan , tuz , kırmızı ve karabiberle iyice yoğrulur.
  - Simit yumuşayınca kıyma ilave edilir , kıyma özleşinceye kadar yoğrulur.
  - Yoğrulan kıyma ikiye ayrılır.Yağlanmış tepsiye ayrılan köftenin bir parçası elle bastırılarak iyice yayılır.
  - Üzerine önceden hazırlanan ve soğumaya bırakılan harç yayılır.
  - Harcın üzeri kıymanın diğer yarısı ile kapatılıp avuç ayası bastırılır. İsteğe göre baklava dilimi veya kare şeklinde kesilir.
  - 1 bardak zeytinyağı tepsinin üzerine iyice yayılarak dökülür.
  - Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Pişen köftede alt ve üst pişmişlik aynı renktedir.
  - Tabak ısıtıcısı da ısıtılmış tabağa sıcak olarak fırında pişirilmiş soğan ve yeşil biberle servis yapılır.

- **Süsleme ve servisi**
  - Servis tabağına köftenin yanına konan garnitür abartılı olmamalıdır.
  - Garnitürlerin boyutları köfte boyutunda olmalıdır.

➢ **Testi Kebabı (6 Kişilik) (Yozgat)**


Testi kebabı

- **Gereçler**
  - 1 kg kuşbaşı yağsız kuzu eti
  - 300 g arpacık soğanı
  - 2 adet havuç
  - 1 baş sarımsak
  - 2 adet domates
  - 2 adet patates
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 1 tatlı kaşığı pul biber
  - 1 tatlı kaşığı tuz

- **İşlem basamakları**
  - Tüm sebzeler ayıklanır yıkanır ve arpacık soğan büyüklüğünde doğranıp hepsi karıştırılır.
  - Çiğ olarak toprak testinin içine doldurulup testinin ağzı hamurla kapatılır.
  - Orta ısılı fırında 45 -50 dakika pişirilir.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Tüm gereçlerin pişmişlikleri eşit olmalıdır.
  - Sebzeler ezilmeden düzgün görünümde olmalıdır.
  - İçine konulan gereçlerin boyutları birbirine yakın olmalıdır.
  - Servisi bulgur pilavı ile yapılır.

- **Süsleme ve servisi**
  - Servis tabağına konan garnitür abartılı olmamalıdır.

➢ **Dağar Kebabı (Balıkesir)**

- **Gereçler**
  - 1 kg orta yağlı koyun eti
  - 3-4 adet patates
  - 8 adet kestane (soyulmuş)
  - 4 -5 adet arpacık soğanı
  - 6 -7 çorba kaşığı katı yağ
  - 2 çorba kaşığı domates salçası (veya 1 kg domates)
  - 1 çay kaşığı kimyon
  - 1 çay kaşığı karabiber
  - 1 tatlı kaşığı tuz

- **İşlem basamakları**
  - Etler dağar (uzunca bir çömlek) içine konur.
  - Arpacık soğanları soyulup dağara konur.
  - Sarımsaklar ayıklanıp diş diş ilave edilir.
  - Patatesler soyulup soğan büyüklüğünde doğranır ve dağara konulur.
  - Salça suda eritilerek dökülür veya domateslerin kabuğu soyulur, dörde beşe bölünerek eklenir.
  - Kestaneler bütün konur.
  - Tuz , karabiber ve kimyon serpilir.
  - Yağ eritilip içine dökülür.
  - Hepsi karıştırılıp harman edilir , üzerini örtecek kadar su ilave edilir.
  - Dağarın ağzı kalın bir kâğıtla kapatılarak bağlanır.
  - Fırında ağır ağır pişirilir.
  - Etlerin pişip pişmediği kontrol edilip sıcak servis edilir.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Pişen üründe gereçlerin pişmişlikleri eşit olmalıdır.
  - Gereçlerin şekilleri değişmeden kalmalıdır.
  - Tabak ısıtıcısında ki servis tabağına konularak pilavla servisi yapılır.

- **Süsleme ve servisi**
  - Servis tabağına konan garnitür abartılı olmamalıdır.

1.3.2.2. Türk Mutfağından Yöresel Fırın Kebap Örnekleri

➢ **Acılı Güveç (Aydın Yöresinden)**

İki adet soğan kuşbaşı doğranır. Dört adet domates dörde bölünür. Orta boy güvece bir sıra et , bir sıra domates ve soğan istif edilir.Üstüne ince doğranmış maydanoz örtülür. Son kalan soğan ve domates yuvarlak doğranarak üzerine döşenir. Soğanların üzerini örtecek kadar su koyulur ve fırına sürülür. Suyunu çekince sıcak su ilave edilerek 2 saat fırında pişirilir. Fırından çıkarınca üstündeki kararmış domates ve soğanları alınır, sıcak servis yapılır. Yörede bu yemeğe patlıcan, sakız kabağı ve patates konularak da yapılır.

➢ **Ayva Galyası (Bursa Yöresinden)**

Ayvaların kabukları soyulduktan sonra kuşbaşı doğranır. Sonra içine kıyma ve şeker ilave edilir. Fırında pişirilip sıcak servis yapılır.

➢ **Elmalı Kebap Şanlıurfa Yöresinden)**

Kıyma, tuz ve biber ile iyice yoğrularak köfte harcı yapılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde sıkılır ve uzun köfteler yapılır. Elmaların elma oyacağı ile çekirdek yatakları parçalanmadan çıkarılır. Fırın ısıtılıp 200 C'ye getirilir. Şişlere birer elma takılarak geriye çekilir önlerine köfteler takılıp fırın tepsisine konarak yaklaşık 30 dakika fırında pişirilir. Şişten düzgün çekilerek sıcak servis yapılır.

1.3.2.3. Türk Mutfağında Uygulanan Fırın Kebabı Çeşitleri ve İşlem Basamakları

➢ **Ayvalı Tas Kebabı (4 kişilik)**
(Gaziantep)

- **Gereçler**
  - 500 g kuşbaşı koyun eti
  - 250 g Arpacık soğanı
  - 2 adet patates
  - 2 adet ayva
  - Pirinç (konulan suya göre ölçülendirilir.)
  - 2 çorba kaşığı domates salçası
  - 2 çorba kaşığı biber salçası

- 100 g sadeyağ
- Karabiber , tuz

- **İşlem basamakları**
  - Arpacık soğan büyüklüğünde doğranmış ayva , patates , kuşbaşı et ve soğanlar , tuz , karabiber ve salçaların ilavesiyle biraz karıştırılıp harmanlanır.
  - Bütün harç bir **leğence**nin (yüksek kenarlı fırın tepsisi) ortasına konur ve üzerini örtecek bir tasla kapatılır.Üzerine bir ağırlık konur ve tasın yarısını kaplayacak kadar su eklenir.Yavaş ateşte pişirilir.
  - Tasın içindekilerin piştiği anlaşınca önceden haşlanmış pirinç tasın kenarına dizilir.
  - Pilav pişip kıvama gelince **leğence**de su kalmaz. Ateşten indirilip üzerindeki tas alınıp sadeyağ verilip sıcak servis edilir.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Ayvalı tas kebapta et ve diğer gereçlerin pişmişlikleri aynı olmalı ağız içinde dağılmalıdır.
  - Servis tabağında pilavın ortasına et konularak yapılır.

- **Süsleme ve servisi**
  - Servis tabağına konulan ayvalı tas kebabının yanında ayrı servis tabağına maydanoz ve roka konarak servisi yapılır.

➢ **Tatlı Yahni (Gerdaniye & Kestane Kebabı) (6 kişilik) (Bursa)**

- **Gereçler**
  - 1 adet yağlı koyun gerdanı
  - ½ su bardağı şeker
  - 1 çay kaşığı tarçın
  - ½ kg kestane
  - 4 su bardağı su
  - 1 çay kaşığı tuz
- **İşlem basamakları**
  - Gerdan üç dört parçaya bölünüp ölçülü su ile bir tencerede haşlanır ve etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
  - Diğer tarafta kestanelerin kabukları soyulup çıkarılır. Ayrı bir tencerede haşlanır.
  - Haşlanan kestanelerin iç kabukları da temizlenip kenara bırakılır.
  - Haşlanan etler kemiklerinden ayıklanır.
  - Ayrı bir kaba didilmiş etler konup üzerine şekeri dökülür. Haşlama suyundan ilave edilip bir taşım kaynatılıp kestane tuz ve tarçın ilave edilir.
  - Su az gelirse haşlama suyundan ilave edilir.
  - Hafif ateşte yarım saat kadar kaynatılıp sıcak servis yapılır.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Pişen et ve kestanenin pişmişliği aynı olmalı ağızda dağılmalıdır.
  - İçine konulan gereçler şekil ve özelliklerini yitirmemiş olmalıdır.

- **Süsleme ve servisi**
  - Sıcak servis tabağına yerleştirilir.
  - Ayrı servis tabağında kıvırcık marul ve domatesle servisi yapılır.

➢ **Kabune (6 Kişilik)**
(Isparta)

- **Gereçler**
  - ½ kg koyun eti
  - 2 adet soğan
  - 2 su bardağı pirinç
  - 2 çorba kaşığı katı yağ
  - 5 su bardağı su
  - Yeterince tuz
  - Yeterince karabiber

- **İşlem basamakları**
  - Bir tencere orta yağlı kemiksiz koyun eti haşlanır. Piştikten sonra etler ufak ufak didilir.
  - Diğer tarafta soğanlar rendelenip tuz ve biberle ovulup bir tencerenin dibine yayılır.
  - Ayıklanıp yıkanmış pirinçler soğanın üzerine konur.
  - Pirinçlerin üzerine didilen etler düzgünce dizilir.
  - Etlerin üzerini örtecek kadar et suyu ve tuz ilave edilir.
  - Kısık ateşte tencerenin ağzı sıkıca kapatılarak pirinçler pişirilir.
  - Servis edilirken tahta kaşıkla tencerenin dibinden alınarak servisi yapılır.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Pişen et ağızda dağılmalıdır.
  - Pirinç diri veya lapa değil, pilav olduğu hissedilmelidir.
  - Tabak ısıtıcısındaki servis tabağına tencerenin dibinden alınarak yerleştirilir ayranla servisi yapılır.

- **Süsleme ve Servisi**
  - Sıcak servis tabağına yerleştirilir.
  - Tencerenin dibi üste gelecek şekilde tabağa konur.
  - Ayrı servis tabağında dilimlenmiş salatalık ve domatesle servisi yapılır.

Laba Dolması (Alanya)

- **Gereçler**
  - 1 kuzu kaburgası (2200 g)
  - 50 g ciğer
  - 2 su bardağı pirinç
  - 3 çorba kaşığı çam fıstığı
  - 4 çorba kaşığı margarin
  - 3 çorba kaşığı kuş üzümü
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 2 çorba kaşığı tuz
  - 12 su bardağı su
  - 2 çorba kaşığı yoğurt





Labanın kasaptan alınışı

- **İşlem basamakları**
  - Kuzu kaburgasını haşlayınız.
  - Kuzu kaburgası haşlanırken içli pilavı hazırlayınız.
  - Dolmanın hazırlanışı.
  - Pilav pişerken haşlanmış kuzu kaburgasının şeklini bozmadan kemiklerini çıkarın.

- Hazırlanan pilavı içine yerleştirip ağzını dikiniz.
- Yağlanmış fırın tepsisine koyup üzerine yoğurt sürerek önceden ısıtılmış fırında ekmek kabuğu renginde kızartınız. Sıcak servis yapınız.

- **Pişen üründe Aranılan Özellikler**
  - Et keskin bıçakla kesilerek içindeki pilav dökülmeden servis tabağına alınır.
  - Pilav lapa olmamalıdır.

- **Süsleme ve Servisi**
  - Büyük parçalar halinde kesilerek servis tabağına alınır.
  - Yanında ayranla servisi yapılır.

➢ **Keşkek (6 kişilik)**
(Tokat)

Not : Keşkek, ülkemizin birçok yöresinde yapılmakta olup, farklı yapım teknikleri vardır ve genellikle kırmızı et ile aşurelik buğdaydan hazırlanmaktadır. Aşağıda ise Tokat yöresinde yapılmakta olan Keşkek çeşidi verilmiştir.

- **Gereçler**
  - 500 g döş (göğüs eti veya 1 gerdan (boyun) eti)
  - 500 g aşurelik buğday
  - 2 su bardağı nohut
  - 2 çorba kaşığı tereyağı
  - ½ tavuk eti
  - 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
  - 10 -15 parça kurutulmuş çemenli pastırma
  - 1 su bardağı yoğurt
  - 1 adet kıyılmış soğan
  - 2 -3 diş sarımsak
  - Yeterince tuz
  - 8 su bardağı su

- **İşlem basamakları**
  - Buğday (yarma), nohut bir gece önceden ıslatılarak bekletilir.
  - Büyükçe bir tencerenin içerisine tereyağı hariç tüm gereçler konur .
  - Kısık ateşte hepsi dağılıncaya kadar pişirilir.
  - Pişen gereçler tahta kaşıkla ezilinceye kadar dövülür.
  - Sıcak servis tabağına alınarak kırmızı pul biberli tereyağı gezdirilip sıcakken servis edilir.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Pişen üründe bütün parçalar olmamalı tahta kaşıkla iyice dövülmelidir.
  - Servisi yapılırken ayrı servis tabağında karışık turşu verilir.

- **Süsleme ve servisi**
  - Sıcak servis tabağına alınarak üzeri kırmızı biberli tereyağı ile süslenir.
  - Soğuk havalarda yapıldığı için ayrı servis tabağında karışık turşu ile servis edilir.

1.3.3. Tencere Kebapları

1.3.3.1. Türk Mutfağında Yöresel Tencere Kebaplarından Örnekler

- **Keşkek (Afyon Yöresinden)**

Aşurelik buğday (yarma), nohut ve kuru fasulye bir gece önce ıslatılıp bekletilir. Büyük bir tencere içine gerdan eti veya sırt eti geceden ıslatılmış gereçlerle haşlanır. Hepsi dağılma noktasında iken tahta kaşıkla ezilerek dövülür.Kolay olması için hanımlar blenderde ezerek hazırladıklarını ifade etmektedirler.Üzerine limon sıkarak sıcakken servisi yapılır. Yanında turşu verilir.

- **Kapama** (**Elazığ Yöresinden)**

Soğan , sarımsak ve patatesler soyulup bütün bırakılır. Et konup tuz , kekik ve sirke ile karıştırılır.Yağ bir güveçte eritir. İçine salça ilave edilerek kavrulur. Etler güvecin (toprak kap) dibine döşenip üzerine patates, soğan ve sarımsaklar yerleştirilir. Suyunu vererek kapağı örtülür. Un ve su karışımı sert bir hamur yapılarak kapağın etrafı almayacak şekilde hamurla sarılır ve ocakta pişirilir.

- **Nardanaşı** (**Diyarbakır Yöresinden)**

Soğanın bir tanesi rendelenip diğerleri incecik kıyılır. Kıyma bir kaba konup bulgur , soğan, tuz, karabiber, reyhan, ve pul biberle yoğrularak köfte harcı hazırlanır. Fındık büyüklüğünde parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlanarak küçük köfteler yapılır. Katı yağ tavada eritilir Soğanlar içinde pembeleşinceye kadar kavrulur kalan biber ve salça ilave edilir. Su konarak bir taşım kaynatılır. Tuzu ayarlanır. Ateş kısılıp köfteler ve nar ekşisi ilave edilip yaklaşık 30 dakika pişirilir. Ocaktan alıp sıcak servis yapılır.

- **Sakız Yahnisi** (**İzmir Yöresinden)**

Önceden pişirilmiş kuşbaşı etler **kulaklı**nın (kuşhane – pilav tenceresi) ortasına konur. Yanlarına zeytinyağında kızartılmış bolca arpacık soğanı ile doldurulur.Üzerine bol rende domates , damla sakızı , portakal kabuğu , defne yaprağı , taze karabiber , kimyon ve

sarımsak ilave edilir. Kulaklığın kapağı kapatılır pişirilir. İndirmeden 10 dakika önce sirke ilave edilir.



Kuzu kapama

UYGULAMA FAALİYETİ- 1

Antep Kebabı (6 Kişilik)
(Gaziantep)

- **Gereçler**
  - 1/2 kg karışık koyun ve dana kıyması
  - 2 adet soğan
  - 3 adet domates
  - 3 adet yeşilbiber
  - Bolca kırmızı toz biber (acı)
  - Yeterince tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçlarınızı hazırlayınız.	➢ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine veya tencere üzerine koyacağınız bir süzgeç üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız. ➢ Mangalı ve şişleri hazırlayınız. ➢ Doğrama tahtasını, bıçağınızı ve karıştırma kaplarını hazırlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız. ➢ Gereçleri çalışma sırasına göre tezgaha hazırlayınız.
➢ Köfte harcını hazırlayınız. ➢ Kıyma ve kuyruk yağlarını bir kap içerisinde tuz ve acı biber ilavesiyle yoğurunuz. ➢ Kıymadan parçalar alarak şişlere geçeriniz, uzun köfte şekli veriniz.	➢ Kıymanın iki kez çekilmiş olmasına dikkat ediniz. ➢ Kıyma kıvamı ele yapışan et yağından anlaşılır. ➢ Yoğrulan kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparınız. ➢ Şişe geçirirken ellerinizi ıslatınız.
➢ Mangalınızı yakınız	➢ Servis tabağınızı tabak ısıtıcısına koyunuz.

➢ Köfteleri mangalda pişiriniz.	➢ Pişirirken müşteri isteklerini göz önünde bulundurunuz. ➢ Tam pişmişlik sağlık açısından en uygun olanıdır.
➢ Pideleri hazırlayınız.	➢ Pideleri mangalda ısıtınız.
➢ Garnitürleri hazırlayınız.	➢ Biberleri ve kabuğu soyularak ikiye bölünmüş soğanları közleyiniz.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız.	➢ Isıtılan iki pide arasına pişen köfteleri yerleştirilip şişleri çekiniz ➢ Tabak ısıtıcısındaki servis tabağına pide arasındaki köfteyi , yanında közlenmiş biber ve soğanı koyarak sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 2

Tıpış Köfte (6 Kişilik)
(Sivas)

- **Gereçler**
  - ½ kg orta yağlı dana kıyması
  - Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temizlik kurallarına uyunuz ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Karıştırma kabını hazırlayınız. ➢ Tencerenizi hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine veya tencere üzerine koyacağınız bir süzgeç üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız. ➢ Pirinci ayıklayıp yıkayınız.
➢ Köfteyi hazırlayınız ➢ Kıymanın içerisine tuz atarak yoğurunuz. ➢ Buzdolabında dinlendiriniz. ➢ Dinlendirilmiş kıymaya ıslak elle yuvarlak veya yassı köfte şekli veriniz.	➢ Kıymanın birkaç kez çekilmiş olmasına dikkat ediniz. ➢ Köfteyi buzdolabında 24 saat buzdolabında bekletiniz.
➢ Domatesli pirinç pilavı pişiriniz.	➢ Pilavı pişirmeden önce Pilavlar modülünü inceleyebilirsiniz.
➢ Mangalı hazırlayınız.	➢ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştiriniz.
➢ Köfteleri pişiriniz.	➢ Mangalda köfteleri müşteri isteğine göre pişiriniz. ➢ Tam pişmişliğin sağlık açısından uygun olduğunu müşteriye hatırlatmayı unutmayanız.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız.	➢ Köfteleri tabak ısıtıcısından aldıktan sonra domatesli pilavı üzerine koyunuz. ➢ Köfteleri pilavın üzerine yerleştiriniz.

UYGULAMA FAALİYETİ- 3

Samsak Kebabı (Sarımsak Kebabı)
(Gaziantep)

- **Gereçler**
  - 500 g yağlı kıyma
  - 1 fincan nar pekmezi
  - 500 g taze diş sarımsak
  - Karabiber , tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temizlik kurallarına uyunuz ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Mangal ve şişleri hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine veya tencere üzerine koyacağınız bir süzgeç üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız. ➢ Doğrama tahtası , bıçak, karıştırma kaplarını hazırlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız	➢ Ölçülü gereç kullanınız. ➢ Sarımsakların kabuklarını soyunuz ve büyük dişleri ortadan keserek hazırlayınız. ➢ Nar pekmezini ılık suyla hafif sulandırınız.
➢ Köfteyi hazırlayınız. ➢ Köfte kıymasına tuz ve karabiber atarak yoğurunuz. ➢ Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak köfte şekli veriniz. ➢ Izgara şişe bir köfte bir sarımsak şeklinde diziniz. ➢ Köfteleri şekillendiriniz.	➢ Kıymayı 2-3 kez çekilmiş olarak kullanınız. ➢ Köftenin kıvamı ele yapışan yağla anlaşılır.
➢ Mangalı hazırlayınız.	➢ Mangalı yakınız.
➢ Köfteleri pişiriniz.	➢ Şişleri pişirirken müşteri isteklerini göz önünde

➢ Şişleri ateş üzerinde çevire çevire pişiriniz.	bulundurunuz.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız.	➢ Tabak ısıtıcısındaki servis tabağına kızaran köfteleri yerleştirerek üzerine seyreltilmiş nar pekmezi gezdiriniz. Sıcak servise alınmasına özen gösteriniz.

UYGULAMA FAALİYETİ- 4

Kübbülmüşveyye (6 Kişilik)
(Gaziantep Yöresinden)

- **Gereçler**
  - **Köftesi İçin:**
    - ½ kg yağsız kıyma
    - ½ kg simit (ince bulgur)
    - 2 adet soğan
    - 1 tatlı kaşığı tarçın
  - **İçi için**
    - 300 g iç yağ
    - 1 su bardağı ceviz içi
    - Kuru nane, kırmızı biber

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Mangalı hazırlayınız. ➢ Doğrama tahtası , karıştırma kapları, bıçak ve tahta maşayı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine veya tencere üzerine koyacağınız bir süzgeç üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Köfte harcını hazırlayınız.	➢ Simidi ılık su ile ıslatınız. ➢ Soğanı brunoise doğrayınız . ➢ Simidin içine soğan, tuz, kuru nane ve kırmızıbiber koyup yoğurunuz. Simit yumuşamaya başladığında yağsız kıymayı ilave ederek yoğurunuz. Özleştiği zaman toplayarak bez altında dinlendiriniz.
➢ Köfte içini hazırlayınız.	➢ İç yağını brunoise doğrayıp ılık su vererek elinizle yumuşatınız ceviz içi , tarçın , tuz ve kırmızıbiber ilave ederek karıştırınız. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp badem şekli veriniz.

➢ Köfte garnitürünü hazırlayınız.	➢ Çorba veya hoşaf hazırlayınız.
	➢ Mangalı yakınız.
➢ Köfteye şekil veriniz.	➢ Yoğrulan kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde biraz oyularak içine cevizli iç koyup kapatınız ve yumurta şekli veriniz.
➢ Köfteleri mangalda pişiriniz.	➢ Mangalda kahverengi renk alıncaya kadar pişiriniz.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız.	➢ Mangalda pişen köfteleri tabak ısıtıcısından aldığınız servis tabağına koyunuz. Ayrı servis tabağına koyduğunuz hoşaf veya çorba ile sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 5

Çökertme Kebabı (6 Kişilik)

- **Gereçler**
  - 500 g dilim et (bonfile , antrkot veya bonfile)
  - 5 adet patates
  - 1 su bardağı kızartma yağı
  - 2 çorba kaşığı tereyağı
  - 1 bağ roka
  - 1 su bardağı yoğurt

- **Eti dinlendirme gereçleri:**
  - 1 şişe maden suyu
  - 1 su bardağı süt, 1 adet soğan
  - 1 kahve fincanı zeytinyağı
  - 1 tatlı kaşığı kimyon
  - 1 çay kş karabiber,
  - 1 çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Mangalınızı hazırlayıp servis tabağınızı tabak ısıtıcısına koyunuz. ➢ Doğrama tahtası, bıçağınızı ve sos kaplarınızı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine veya tencere üzerine koyacağınız bir süzgeç üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Etleri hazırlayınız. ➢ Marinatı hazırlayınız. ➢ Etleri marinatla harmanlayınız. ➢ Buzdolabında 6 saat dinlendiriniz.	➢ Doğrama tahtası üzerinde keskin ve elinize uygun bıçakla etleri parmak kalınlığında kesiniz. ➢ Etlerin sinirli ve yağlı bölgelerini alınız. ➢ Marinat malzemelerini karıştırarak hazırlayınız.

➢ Yoğurdu ezilmiş sarımsak ve zeytinyağıyla bir miktar da su ilave ederek boza kıvamına getiriniz.	
➢ Rokayı hazırlayınız.	➢ Rokaları temizleyip ayıkladıktan sonra yıkayarak bir süzgece alınız.
➢ Patatesleri hazırlayınız. Patatesleri yıkayıp kabuklarını soyunuz. ➢ Bir kez daha yıkayıp mikserde veya rende ile pommes pailles (kibrit çöpü) doğrayınız. ➢ Bez içinde suyunu alarak kurutunuz. ➢ Kızdırılmış yağ içinde ekmek kabuğu renginde kızartınız. Kâğıt havlu üzerine alarak yağını süzdürünüz	➢ Kızartırken şekillerinin bozulmamasına dikkat ediniz.
➢ Eti ızgara yapınız.	➢ Yakılan mangalda kor olan alev üzerinde çevire çevire yağlanmış ızgara üzerinde pişiriniz. ➢ Pişirirken müşteri isteklerini göz önünde bulundurunuz.
➢ Tereyağını hazırlayınız.	➢ Bir tavada tereyağını eritip kırmızıbiber ilave ediniz.
➢ Pişen ürünü servise hazırlayınız ➢ Tabak ısıtıcısındaki servis tabağının dibine patates kızartmasını yayarak üzerine sarımsaklı yoğurt yayınız.	➢ Izgarada pişen etleri yoğurdun üzerine koyup üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdiriniz . ➢ Rokayı ayrı bir servis tabağına yerleştirerek servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 6

Kabune (6 Kişilik)
(Isparta Yöresinden)

- **Gereçler**
  - ½ kg koyun eti
  - 2 adet soğan
  - 2 su bardağı pirinç
  - 2 çorba kaşığı katı yağ
  - 5 su bardağı su
  - Yeterince tuz
  - Yeterince karabiber

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Orta boyda tencere, doğrama tahtası, tahta kaşık, bıçak ve karıştırma kaplarını hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine veya tencere üzerine koyacağınız bir süzgeç üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Eti hazırlayınız.	➢ Et bouilli pişirme yöntemi ile eti pişiriniz.
➢ Soğanı hazırlayınız.	➢ Soğanı brunoise doğrama yöntemi ile doğrayıp bir tencerenin dibine yayınız.
➢ Pirinçleri hazırlayınız.	➢ Bol su altında yıkadığınız pirinçleri soğanın üzerine yayınız.
➢ Haşlanan etleri hazırlayınız.	➢ Haşlanan eti didiklenerek pirincin üzerine yayınız.Üstünü örtecek kadar et suyu ekleyin tencerenin kapağını sıkıca kapatıp kısık ateşte pirincin pişmesini sağlayınız.

➢ Servise hazırlayınız. 	➢ Tabak ısıtıcısındaki servis tabağına, pişen ürün dibi üste gelecek şekilde yerleştirip servis ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ- 7

Tepsi Kebabı (6 Kişilik)
(Antakya Yöresinden)

- **Gereçler**
  - **Köfte** içi için :
    - 1 kg az yağlı dana kıyması
    - 2 çorba kaşığı acı toz biber
    - 1 çay kaşığı kimyon
  - **Üstü** için:
    - 3 adet domates, 3 adet patates
    - 3 çorba kaşığı domates salçası
    - 5 adet yeşilbibe
    - 100 g tereyağı

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Fırını, fırın tepsinizi hazırlayınız. ➢ Doğrama tahtasını, bıçağı, karıştırma kaplarınızı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Fırın tepsisini hazırlayınız.	➢ Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayınız.
➢ Köfte harcını hazırlayınız.	➢ 2-3 kez makineden çekilmiş kıymanın içine tuz, acı pul biber ve kimyon koyarak yoğurunuz. Özleşince yağlanmış fırın tepsisinin içine 1 cm kalınlığında yayınız.
➢ Köfte üstü gereçlerini hazırlayınız.	➢ Yıkanıp soyulan patatesleri ve yıkanmış domatesleri vichy doğrayın. Biberleri yıkayarak saplarını kesin tohumlarını temizleyiniz.
➢ Hazırlanan gereçleri tepsiye yerleştiriniz.	➢ Dilimlenmiş patates ve domatesi kıyma üzerine sırayla yerleştiriniz. Aralarına temizlenmiş biberleri yerleştirip süsleyin ve su ile erittiğiniz domates salçasını üstüne dökerek önceden ısıttığınız fırında pişiriniz.

➢ Servise hazırlayınız.	➢ Suyunu tamamen çekmiş, üzerindeki patates ve biberler kızardığında fırından çıkarıp kare şeklinde keserek servis tabağına yerleştiriniz.
➢ Servisini yapınız.	➢ Servis tabağına yerleştirilen köfte yanında ayranla sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 8

Tepsi Külbastısı (6 Kişilik)
(Kayseri Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 1 kg koyun külbastısı
  - 2 çorba kaşığı sade yağ
  - 2 adet soğan suyu
  - 2 parça tarçın kabuğu
  - 1 kuzu karın zarı
  - 1 su bardağı et suyu
  - 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Fırını ve fırın tepsisini hazırlayınız. ➢ Doğrama tahtasını ve karıştırma kaplarını hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Et suyu hazırlayınız. ➢ Karın zarını hazırlayınız.	➢ Zarı yıkayarak ılık su içinde bırakınız.
➢ Fırın tepsisini hazırlayınız.	➢ Fırın tepsisini katkı yağla yağlayınız.
➢ Karın zarını hazırlayınız.	➢ Zarı yıkayarak ılık su içinde bırakınız.
➢ Külbastıları hazırlayınız.	➢ Külbastılık etleri soğan suyu ve tuzla ovup yağlanmış tepsiye diziniz. Üzerine tarçın ve et suyu dökünüz. Ilık suda bırakılan zarı üzerine yayınız.
➢ Fırınınızı ısıtınız. ➢ Külbastıyı fırında pişiriniz.	➢ 200 C derecedeki önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.
➢ Pilavı hazırlayınız	➢ Bulgur pilavını pişiriniz.

➢ Külbastıyı servise hazırlayınız.	➢ Fırında tamamen suyunu çekmiş karın zarı ve kızarmış külbastıyı fırından çıkarıp karın zarını kaldırınız. Bıçakla kare şeklinde keserek servis tabağına yerleştiriniz.
➢ Külbastıyı servis ediniz.	➢ Servis tabağına yerleştirilen külbastıyı, yanında bulgur pilavı ile sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 9

Ayvalı Tas Kebabı (4 kişilik)
(Gaziantep Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 500 g kuşbaşı koyun eti
  - 250 g arpacık soğanı
  - 2 adet patates
  - 2 adet ayva
  - Pirinç (konulan suya göre ölçülendirilir.)
  - 2 çorba kaşığı domates salçası
  - 2 çorba kaşığı biber salçası
  - 100 g sade yağ
  - Karabiber, tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Leğenceyi , doğrama tahtasını, tahta kaşığı, bıçağı ve karıştırma kaplarını hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Arpacık soğanlarını suya koyunuz.	➢ Kabuklarının kolay soyulması için 10-15 dakika su içinde bekletiniz.
➢ Ayvaları hazırlayınız.	➢ Ayvaları yıkayarak 4'e bölüp çekirdek yataklarını çıkarıp arpacık soğanı büyüklüğünde doğrayınız. Kabuklarını soymayınız.
➢ Patatesleri hazırlayınız.	➢ Patatesleri yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra tekrar yıkayınız ve arpacık soğanı büyüklüğünde doğrayınız.
➢ Salçaları hazırlayınız.	➢ Domates ve biber salçalarını ılık suda eritiniz.
➢ Pirinci hazırlayınız.	➢ Pirinci yıkayarak nişastasını akıtınız ve bir kaba koyarak üzerini örtecek kadar suyla haşlayınız.
➢ Arpacık soğanlarını hazırlayınız.	➢ Suyun içinde beklettiğiniz arpacık soğanlarının kabuklarını soyarken alt kısımlarını kesmeden soyarak soğanın dağılmasını engelleyiniz.

	➢ Doğranarak şekillendirilmiş gereçleri ve kuşbaşı etleri bir kap içine koyarak tuz , karabiber ilave edip harmanlayınız.
➢ Ayvalı tas kebabını leğenceye yerleştiriniz.	➢ Leğencenin ortasına hazırlanan gereçleri tepeleme yerleştirilip ısıya dayanıklı çukur bir kabı üzerine kapatarak tüm gereçlerin içinde kalmasını sağlayınız. Tasın üzerine bir ağırlık koyunuz tasın yarısına gelecek kadar salçalı suyu ilave ederek poche usulü pişiriniz.
	➢ Etin pişmişliğini ara sıra kontrol ediniz, ağızda dağılmaya başladığı zaman et pişmiştir.
➢ Pirinci leğenceye ilave ediniz.	➢ Et pişince leğencenin ortasındaki tasın etrafına haşlanmış pirinci koyarak pilavın pişmesini sağlayınız. Pilav pişince kebabın suyu kalmaz.
➢ Ayvalı tas kebabını servise hazırlayınız.	➢ Pişen kebabın ortasındaki tası kaldırıp servis tabağına önce pilav üzerine ayvalı içi yerleştiriniz.
➢ Ayvalı tas kebabını servis ediniz.	➢ Yanında köpüklü ayranla sıcak servis ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ- 10

Kabune (6 Kişilik) (Isparta Yöresinden)

- **Gereçler**
  - ½ kg koyun eti
  - 2 adet soğan
  - 2 su bardağı pirinç
  - 2 çorba kaşığı katı yağ
  - 5 su bardağı su
  - Yeterince tuz
  - Yeterince karabiber

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Orta boyda tencerinizi , doğrama tahtanızı , tahta kaşığınızı , bıçağınızı ve karıştırma kaplarını hazırlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Eti hazırlayınız.	➢ Et bouilli pişirme yöntemi ile eti pişiriniz.
➢ Soğanı hazırlayınız.	➢ Soğanı brunoise doğrama yöntemi ile doğrayıp bir tencerenin dibine yayınız.
➢ Pirinçleri hazırlayınız.	➢ Bol su altında yıkadığınız pirinçleri soğanın üzerine yayınız.
➢ Haşlanan etleri hazırlayınız.	➢ Haşlanan eti didikleyerek pirincin üzerine yayınız. Üstünü örtecek kadar et suyu ekleyiniz. Tencerenin kapağını sıkıca kapatıp kısık ateşte pirincin pişmesini sağlayınız.
➢ Servise hazırlayınız.	➢ Tabak ısıtıcısıdeki servis tabağına pişen ürün dibi üste gelecek şekilde yerleştirip servis ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ- 11

Tatlı Yahni(Gerdaniye) (Bursa Yöresinden)
(Kestane Kebabı) (6 kişilik)

- **Gereçler**
  - 1 adet yağlı koyun gerdanı
  - ½ su bardağı şeker
  - 1 çay kaşığı tarçın
  - ½ kg kestane
  - 4 su bardağı su
  - 1 çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını , bıçağı , karıştırma kaplarını, tencereleri hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Koyun gerdanını haşlayınız.	➢ Doğrama tahtası üzerinde gerdanı 4-5 parçaya bölünüz. Bir tencerede poche usulü pişiriniz. ➢ Pirinç pilavını hazırlayınız.
➢ Pirinç pilavını hazırlayınız.	➢ Pirinç pilavını pişiriniz.
➢ Kestaneleri hazırlayınız.	➢ Kestanelerin kabuklarını soyup ayrı bir tencerede haşlayınız. Pişince iç kabuklarını soyup bir kenara bırakınız.
➢ Haşlanan gerdanı şekillendiriniz.	➢ Haşlanan gerdanı kemiklerinden ayırarak didikleyiniz. Didiklediniz etleri bir tencerenin dibine yerleştirip üzerine şeker dökünüz. Bunların üzerine haşlama suyu koyarak kaynatınız. ➢ İçine kestane , tarçın ve tuzu koyun su az gelirse haşlama suyundan ilave ediniz. ➢ ½ saat poche usulü pişiriniz.

➢ Tatlı yahniyi servise hazırlayınız.	➢ Servis tabağına önce hazırlanan pilavı yanına tatlı yahniyi koyunuz.
➢ Tatlı yahniyi servis ediniz.	➢ Sıcak olarak servis ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ- 12

Laba Dolması (Alanya Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 1 kuzu kaburgası (2200 g)
  - 50 g ciğer
  - 2 su bardağı pirinç
  - 3 çorba kaşığı çam fıstığı
  - 4 çorba kaşığı margarin
  - 3 çorba kaşığı kuş üzümü
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 2 çorba kaşığı tuz
  - 12 su bardağı su
  - 2 çorba kaşığı yoğurt

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını , bıçağı , karıştırma kaplarını ve tencereleri hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ İç pilavı hazırlayınız.	➢ İç pilavı pişiriniz.
•	➢ Haşlanan kuzu budunun şeklini bozmadan kemiklerini çıkarınız. ➢ Hazırladığınız iç pilavı içine yerleştirerek ağzını dikiniz. ➢ Üzerine yoğurt sürerek yağlanmış tepsiye koyarak ocak üzerinde alt ve üst kızartabilir veya fırına sürerek kızartabilirsiniz.
➢ Laba dolmasını servise hazırlayınız.	➢ Laba dolmasını bıçakla kare şeklinde kesip servis tabağına alınız.
➢ Laba dolmasını servis ediniz.	➢ Servis tabağına yerleştirilen laba dolmasının yanında ayranla servis ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ- 13

Keşkek (6 kişilik)
(Tokat Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 500 gr. döş (göğüs eti veya 1 gerdan (boyun) eti)
  - 500 g aşurelik buğday
  - 2 su bardağı nohut
  - 2 çorba kaşığı tereyağı
  - ½ tavuk eti
  - 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
  - 10 -15 parça kurutulmuş çemenli pastırma
  - 1 su bardağı yoğurt
  - 1 adet kıyılmış soğan
  - 2 -3 diş sarımsak
  - Yeterince tuz
  - 8 su bardağı su

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Verimli ve ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiklerine uygun çalışınız.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını , bıçağı , karıştırma kaplarını, tencereleri ve tahta kaşığı hazırlayınız.
➢ Servis tabağını hazırlayınız.	➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Yarma , nohut, fasulye hazırlığı	➢ Yarma nohut ve fasulyeyi geceden ıslatarak şişmesini sağlayınız.
➢ Bütün gereçleri hazırlayınız.	➢ Tereyağı hariç tüm gereçleri döş etlerini, tavuk eti , kurutulmuş çemenli pastırma, geceden ıslatılmış yarma, nohut, kuru fasulye, kabukları soyulmuş sarımsak ve soğanı büyük bir tencereye koyup su ilave ederek poche usulü pişiriniz. Hepsi dağılır hale

	gelinceye kadar pişiriniz.
	➢ Pişen gereçleri tahta kaşık yardımı ile ezerek pütür kalmamasına çalışınız.
➢ Tereyağını hazırlayınız.	➢ Bir tavada tereyağını eritip üzerine pul biber dökünüz. ➢ Servis tabağına keşkeği koyarak üzerine pul biberli tereyağını gezdiriniz. ➢ Sıcak olarak yanında turşu ile servisini yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kullanım açısından en uygun ettir?
A) Et kırmızı ve yağlı
B) Et pembe ve parlak
C) Et yağları sarı ve kırmızı
D) Et yağları sarı ve pembe

2. Et kategorisinde 1. kategoriye giren etler aşağıdakilerden hangisidir?
A) Döş , gerdan
B) Karın kavramı , paça
C) Bonfile antrkot
D) Göğüs eti , but

3. Kebaplar için en güzel et parçası aşağıdakilerden hangisidir?
A) Kuzu budu kürek
B) Döş gerdan
C) Sığır budu boyun eti
D) Karın kavramı işkembe

4. Eti marinat etmek aşağıdakilerden hangisidir?
A) Eti boulli usulü pişirme
B) Eti dinlendirme
C) Eti dolapta dinlendirme
D) Eti kaynatma

5. Aşağıdakilerden hangisi ızgarada tam pişmişlik derecesidir?
A) 50-55
B) 70-80
C) 60-65
C) 20-30

6. Aşağıdakilerden hangisi dağardır?
A) Toprak güveç
B) Toprak testi
C) Kuşhane
D) Bakır tencere

7. Kül bastı hayvanın neresinden yapılır?
A) Döş
B) Karın kavramı
C) But
D) Gerdan

8. Kebaplar için en güzel et parçası aşağıdakilerden hangisidir?

A) Kuzu butu kürek
B) Döş gerdan
C) Sığır budu boyun eti
D) Karın kavramı işkembe

UYGULAMALI TEST

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Kebap yemekleri hazırlamak için ön hazırlıkları yapınız.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
➢ **Kişisel temizlik.**		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı ?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4. Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
➢ **Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi**		
1. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
➢ **İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünün hazır hale getirilmesi**		
1. Araçları hazırladınız mı?		
2. Gereçleri hazırladınız mı?		
3. Etleri hazırladınız mı?		
4. Etleri marinat yaptınız mı?		
5. Diğer gereçleri hazırladınız mı?		
6. Pişirme yöntemini uygun şartlarda yaptınız mı?		
7. Uygun garnitür veya sos hazırladınız mı?		
8. Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
9. Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
10. Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
➢ **Temiz ve düzenli çalıştınız mı?**		
➢ **İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?**		
➢ **Ürünü zamanında hazırladınız mı?**		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.
Uygulamanız sonucunda çıkan *hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz.
Cevaplarınızın hepsi *evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–2

AMAÇ

Türk mutfağına özgü köfteleri istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

2. KÖFTELER

2.1. Türk Mutfağında Köftelerin Yeri ve Önemi

Türk Mutfağının yöresel yemeklerinin başında köfteler gelir. Köfteler, ülkemizde coğrafî bölgeleri, sosyal yapıyı ve çevrenin özelliğini yansıtan yöresel ürünlerimizdir. Kıymanın hazırlanışı, içine konulan gereçler gereçlerin ölçüleri, konulma zamanı, yoğurma şekli ve dinlendirme süresi köftenin özelliğini yansıtır. Bazı yörelere özgü köfteler ülkemizde ve dünyada sözü edilen köftelerdendir. Örneğin, İnegöl köftesi, Adana köftesi, İçli köfte , İzmir Köfte vb.

Kebaplar gibi köftelerde soframızda ana yemek olarak sıralanır. Hazırlama ve pişirme teknikleri yöresel özelliğini yitirmeden titizlikle uygulanmalıdır.

2.2. Köftelerde Kullanılan Etlerin Özellikleri

Köfte denilince ilk akla gelen kıymadır. Türk Mutfağında kıymadan köfte ve kebaplar yapılmaktadır. Köftelerde kullanılan et koyun etidir. Bünyesindeki yağ oranı dana etine göre daha fazladır bu nedenle tercih edilir. Kıymanın içine konulan gereçlerle yoğrulması istenilen kıvama gelmesi etin yağının ele yapışması ile anlaşılır. Köfte kıymasının en az iki veya üç kez et makinesinden çekilmesi etin sinirli ve yağlı kısımların kaybolmasını sağlar.

Bunların istenir lezzet ve tatta yapabilmek için kıymanın oluşmasında izlenecek maddeleri kısaca hatırlayacak olursak ;

- Et kontrol mühürlü olmalı, et parçaları bütün olmalıdır.
- Et içinde mikrop bulunmaz ancak kesimde, taşımada ve hazırlama sırasında etin yüzeyine birçok mikroorganizma bulaşabilmektedir. Etin çekilmesi mikroorganizmaların çoğalması için iyi bir ortamdır.

- Kıyma makinesi kolay sökülüp takılır olmalı servisten sonra temizlenip dezenfekte edilmelidir.
- Kıymayı hazırlayan kimse hijyen kurallarını iyi bilmelidir. Uygulamalı çekim sırasında eldiven giyilmelidir.
- Kıyma müşteri istediği an hazırlanmalıdır.
- Kıymanın hangi etten ve nasıl hazırlandığı görülmelidir.
- Etin çekme ile pişirme arasındaki süresi kısa olmalıdır.
- Çiğ kıymadan yapılan köfte ve yemekler yapıldığı gün tüketilmelidir.

Bu maddeler göz önüne alınarak hazırlanacak ürünlerde lezzet ve tadın istenilir özellikte olabilmesi için hazırlama şekli, içine ilave edilecek gereç ölçütleri ve hazırlama teknikleri amacına uygun olmalıdır.

Köfteler et kategorisinde birinci, ikinci ve üçüncü kategoride yer almaktadır. Hayvanın her bölgesinden kıyma yapılabilir. Birinci kategoride yer alan **but** ve **böbrek yatağından** yapılan kıymalardan tencerede, fırında pişirme ve yağda kızartma işlemi yapılabilir.

2.3. Türk Mutfağında Köfte Çeşitleri ve İşlem Basamakları

2.3.1. Yöresel Kuru Köfteler

2.3.1.1. Çeşitleri ve İşlem Basamakları

- **Çiğ Köfte**
  (Şanlı Urfa Yöresinden)

  - **Gereçler**
    - 1 kg çiğ köftelik koyun eti
    - 2 kg çiğ köftelik bulgur
    - 2 adet soğan
    - 200 g taze soğan
    - 200 g kırmızıbiber
    - 1 tatlı kaşığı köfte baharı
    - 1 tatlı kaşığı karabiber
    - 3 çorba kaşığı biber salçası (veya güneşte kurutulmuş domates salçası)
    - 1 demet taze nane
    - 4 demet maydanoz
    - Yeterince tuz
    - Birkaç tane kıvırcık salata yaprağı
  - **Yapılışı**
    - Bulgurun kepeği elenerek alınır ve bir tepsiye yayılır.
    - Kuru soğanlar ince kıyılır.
    - Kabuğu soyulan domates ezilir veya domates salçası sulandırılır.

- Nane , maydanoz yaprakları temizlenip yıkanır ve suları süzülünce ince ince kıyılır.
- Taze soğan temizlenip yıkanır ve ince doğranır. Hazırlık işleri sona erince köftenin yapımına geçilir.
- Koyun budunun gülle karası denilen siyah etinden (yağsız) alınır.Tahta tokmakla taşta dövülerek macun durumuna getirilir. Bu işlem yapılırken beyaz sinirleri ayıklanır.
- Dövme işlemi ve sinir ayıklama yapılamıyorsa et üç kez makineden geçirilir ancak makbul olanı dövülerek yapılmasıdır.
- Et dövülerek iyice macun haline gelince tuzlanır ve bir tepsiye alınarak yoğrulmaya başlanır.
- Bu işlem yapılırken kıyılmış kuru soğan**,** kırmızıbiber, köfte baharı, karabiber , biber salçası azar azar katılarak yedirilir.
- Bir süre azar azar elle su verilip ete yedirilir.
- Sıra bulgurun karıştırılmasına gelince hiç su vermeden bulgur bulgura sürülerek karışım kuvvetle iki elle yoğurulur.
- Bulgur, etin ve önceden katılmış suyun nemi ile yumuşar.
- Kıvama gelince azar azar ve elle serpilmek suretiyle yoğrulmakta olan karışıma su , ezilmiş domates veya sulandırılmış domates salçası katılır.
- Çiğ köftenin ara sıra tuzuna ve kıvamına bakılır.
- Uygun safhaya gelince yani ağıza alınan bulgur dağılınca kıyılmış taze soğanla , nane ve maydanoz eklenir ve biraz daha su verilir.
- Birkaç defa daha karıştırılır. Sonra kıyma küçük lokmalar (sıkımlar) halinde marul veya yeşil salata yaprakları ile kaplanmış tabaklara sıralanır.
- Üzerlerine bir iki maydanoz yaprakları serpiştirildikten sonra bir sürahi ayranla servis edilir.
- Çiğ köfte yapılır yapılmaz yenmelidir.Yoksa şişer lezzeti kalmaz.
- Çiğ köfte sıcak havada yapılıyorsa içine su yerine buz katılarak bulgurun erken şişmesi önlenir.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Etin çok iyi dövülerek diğer gereçlerle karışması gerekir.
  - Bulgur sert olmamalı ağza alınınca dağılmalıdır.
  - Köfte bekletilmemeli bulgur şişmeden tüketilmelidir.

- **Süsleme ve Servisi**
  - Kıvırcık marul ile kaplanmış servis tabağına yuvarlak dizilerek konmalıdır.
  - Yanında köpüklü ayran ile servisi yapılır.

➢ **Kuru Köfte (Kütahya Yöresinden)**

- **Gereçler**
  - 1 kg kıyma

- 1 kg ekmek içi
- 2 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 demet dereotu

- **Yapılışı**
  - Yağsız dana veya koyun etinden iki kez çekilerek kıyma hazırlanır.
  - Kıymanın içine kıyma kadar ekmek içi tuz, biber ve ½ demet maydanoz katılarak yoğurulur. Misket büyüklüğünde toplar yapılır.
  - Kızdırılmış sıvıyağ içinde yuvarlanarak kızartılır.
  - Kızartılmış köfteler ince kıyılmış maydanoz ve soğan içine konularak servis edilir.
- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Köftelerin boyutları birbirine yakın olmalıdır.
  - İnce kıyılmış soğan ve maydanoz ile çevresi örtülü olmalıdır.
  - Tabak ısıtıcısındaki servis tabağına yerleştirilip patates kızartması ile sıcak servis edilir.
- **Süsleme ve servisi**
  - Servis tabağına etrafı maydanoz ile kaplanmış, yanında vichy usulü doğranmış soğanla servisi yapılır.

➢ **Sucuklu Köfte (Kayseri Yöresinden)**

- **Gereçler**
  - 500 g dana ve koyun kıyması
  - 1 çay kaşığı karabiber
  - 1 çay kaşığı acı kırmızı biber
  - 1 çay kaşığı çemen
  - 1 çay kaşığı yeni bahar
  - 1 çay kaşığı tarçın
  - 1 çay kaşığı kimyon
  - 4 diş sarımsak
  - 2 çorba kaşığı zeytinyağı
  - 1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
  - Yeterince tuz



- **Yapılışı**
  - Bir kap içerisinde tüm baharatlar karıştırılarak yedi bahar adı verilen baharat karışımı hazırlanır.
  - Sarımsaklar dövülür.
  - Kıyma sarımsak ve baharatlar karıştırılıp yoğrularak köfte harcı hazırlanır.
  - Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, avuç ayasında yuvarlanır ve üzerine bastırılarak köfteler hazırlanır.

- Tavada kızdırılmış yağın içine atılarak her iki yanı kahverengileşinceye kadar kızartılır.
- Kâğıt havlu üzerine çıkarılarak yağı süzdürülür. Sıcakken servis yapılır.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Köfte içinde bulunan baharatların lezzetini almıştır
  - Homojen bir karışımdır sarımsaklar parça parça ağıza gelmez.
  - Acılık bireyden bireye değiştiği için acı biber daha fazla kullanılabilir.
  - Simitle servisi yapılır.
- **Süsleme ve servisi**
  - Sıcak servis tabağına konarak simitle veya kızartılmış ekmek ile servisi yapılır.
  - Köfte kişinin isteğine göre şekillendirilir.

➢ **İnegöl Köftesi (Bursa Yöresinden)**

- **Gereçler**
- 1 kg dana kıyması
  - 2 adet soğan
  - 4 dilim bayat ekmek
  - 1 çorba kaşığı karbonat
  - Yeterince tuz

- **Yapılışı**
  - Kıymayı ufalanmış ekmekle birlikte iyice yoğurarak buzluğa atınız ve üç gün bekletiniz.
  - Soğanı rendeleyiniz.
  - Eti buzluktan çıkardıktan sonra biraz dinlendirip, tekrar kıyma makinesinden geçiriniz. Tuz , karbonat ve rendelenmiş soğanla birlikte yoğurunuz.
  - Cevizden biraz büyük parçalar koparıp avucunuzun içinde ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayınız.
  - Sıkarak bir kaba dizin bu şekilde bir gün daha buzdolabında bekletiniz.
  - Ertesi gün köfteleri ızgarada veya mangalda (alevlenmeyen ızgarada) her yanı eşitçe renk alıncaya kadar pişirin.Sıcak olarak servis yapınız. Köfte yapımında kullanılan kıyma dananın döş kısmından olması gerekir.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Köftelerin her tarafı eşit pişmiştir.
  - Pişmişlik müşteri isteğine göre yapılmalıdır.
  - Sıcakken ayrı tabağa yerleştirilmiş roka ile servis edilir.

- **Süsleme ve servisi**
  - Dünya çapında tanınan köfte ısıtılmış pide üzerine yerleştirilerek servis edilir.
  - Ayrı servis tabağında roka
  - verilir.



➢ **Adana Kebap (Adana Yöresinden)**

- **Gereçler**
  - 1 kg orta yağlı koyun kıyması
  - 100 g Kuyruk yağı
  - 1 çorba kaşığı pul biber
  - ½ çorba kaşığı tuz

- **Yapılışı**
  - Kıyma , çekilmiş kuyruk yağı, tuz ve pul biberi ekleyerek iyice yoğurunuz.
  - Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya ayırınız.
  - El ıslatılarak enli kebap şişine yerleştiriniz.
  - Mangal üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişiriniz.
  - Pişen kebabı pide ekmek arasında servis yapın.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Köftelerin hepsi aynı boyuttadır.
  - Köftelerin pişmişlikleri müşteri isteğine göre hepsi aynı renktedir.
  - Sıcak pide ve roka ile servisi yapılır.

- **Süsleme ve servisi**
  - Dünya çapında tanınmış köfteler ısıtılmış pide üzerine konarak servis edilir.
  - Ayrı servis tabağında ikram edilir.

2.3.2.1. Türk Mutfağında Yöresel Kuru Köfteler

➢ **Yanya Köftesi (Edirne Yöresinden)**

Kıyma , soğan , bayat ekmek içi, maydanoz, dereotu, yumurta , kekik, nane, tarçın, karabiber, bahar ve un karıştırılıp çok yumuşak harç hazırlanır. Kaşıkla unlanıp elle yassı şekil verilir ve kızgın yağda kızartılır. Yanında sebze veya sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

➢ **Kaba Köfte (Bursa Yöresinden)**

Yağsız kıyma içine irmik veya kevgirden geçirilmiş ekmek, karabiber, yumurta ve tuz atılarak köfte harcı hazırlanır. İsteğe uygun şekillendirilerek yağda kızartılır.

2.3.2. Yöresel Sulu Köfteler

2.3.2.1. Çeşitleri ve İşlem Basamakları

- **Sirkeli Köfte (6 kişilik)**
  (Bayburt Yöresinden)

  - **Gereçler**
    - 1 kg kıyma
    - 6 adet soğan
    - 4 su bardağı sirke
    - ½ su bardağı un
    - 3,5 su bardağı su
    - Yeterince tuz

  - **Yapılışı**
    - Kıyma tuzla yoğrularak köfte harcı hazırlanır.
    - Fındıktan biraz irice parçalar koparılıp avuç içinde yuvarlanarak küçük toplar yapılır.
    - Yağ tavada eritilip soğanlar pembeleştirilir üzerine hazırlanan köfteler katılarak her tarafı aynı düzeyde kızartılır.
    - Üzerlerine un serpilip biraz daha kavrulur.
    - Sirke içinde topak kalmayacak biçimde unlu köftelere yedirilir.
    - Su ve tuz eklenip bir taşım kaynatılır. Ateş kısılır, yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakılır.
    - Bir süre sosu koyulaşmış köfteler ateşten alınır, sıcak olarak servis yapılır.

  - **Pişen üründe aranılan özellikler**
    - Hazırlanan üründe topaklar yoktur.
    - Köfte boyutları birbirine eşittir.
    - Garnitür olarak patates kızartması yapılır.

  - **Süsleme ve servisi**
    - Servis tabağına yerleştirilen köfteler yuvarlak şekillendirilmiş aynı boylardaki patates kızartması ile sıcak servis edilir.

- **Top Top Köfte**
  (Muğla Yöresinden)
  - **Gereçler**
    - 500 g koyun kıyması
    - 1 kahve fincanı bulgur
    - 1 kahve fincanı pirinç
    - 1 adet yumurta
    - 1 adet soğan

- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Diğer gereçler
- 1 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 2 diş sarımsak

- **Yapılışı**
  - Kıyma çukur bir kaba alınarak üzerine rendelenmiş soğan, yumurta, kıyılmış maydanoz, bulgur, pirinç, tuz ve baharatlar katılır ve en az 10 dakika yoğrulur.
  - Köfte harcından bilye büyüklüğü ve şeklinde top top köfteler yapılır.
  - Hazırlanan köfteler elek içinde unlanıp silkelenerek fazla unları giderilir.
  - Kulaklı (saplı güveç) tencerenin dibi yağlanıp unlandıktan sonra köfteler döşenir.
  - Salça 2,5 su bardağı su ile sulandırılır. İçine dövülmüş sarımsak dişleri ile erimiş tereyağı katılıp köftelerin üzerine dökülür.
  - Kulaklının kapağı örtülerek önce orta kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirilir.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Pişen üründe köfteler eşit büyüklüktedir.
  - Pirinç ve bulgur tamamen pişmiştir, diriliği hissedilmez.
  - Tabak ısıtıcısındaki servis tabağına konarak yanında patates kızartması ile servis yapılır

- **Süsleme ve servisi**
  - Aynı şekilde kızartılmış patates kızartması ile sıcak servis edilir.
  - Köfteler servis tabağında ortaya patatesler etrafına dizilir.

➢ **İçli Köfte**
(Gaziantep Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 4 su bardağı köftelik bulgur
  - 1 çorba kaşığı kimyon
  - 500 g yağsız kıyma
  - 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
  - 2 tatlı kaşığı tuz



İçli Köfte

- **İç harç gereçleri**
  - 500 g koyun kıyması
  - 2 çorba kaşığı tereyağ
  - 2 çorba kaşığı kuş üzümü
  - 1 demet maydanoz
  - 3 çorba kaşığı ceviz içi
  - 1 çorba kaşığı çam fıstığı
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 2 tatlı kaşığı tuz
  - ½ su bardağı nar ekşisi

- **Yapılışı**
  - Diş diş doğranmış soğan, fıstık, tereyağ ile kavrulur. Yağlı kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Tüm gereçler ilave edilerek soğumaya bırakılır.
  - İnce bulgur üzerine 4 su bardağı sıcak su konarak şişmesi için yarım saat bekletilir.
  - Şişmiş bulgura**,** yağsız kıyma, tuz, kimyon, pul biber katılıp yarım saate yakın yoğurulur.
  - Dış harçtan yumurta kadar alıp yuvarlanıp işaret parmağı ile içi oyulur. Oyulurken dağılmıyorsa kıvamı gelmiştir.
  - Köftenin iç çeperleri 1-2 mm kalınlığa gelinceye kadar fincan gibi oyulur. Oyulan kısma iç harç konularak ağzı kapatılır ve uçları sivriltilmiş yumurta şekli verilir.
  - Aynı işlemler tekrar edilerek tüm gereçlerden köfteler hazırlanır.
  - Hazırlanan köfteler harlı ateşte kaynayan tuzlu suya atılarak 5 dakika kadar haşlanır.
  - Haşlananlar suyu süzülerek çıkarılır.
  - Haşlanmış köfteler bol kızgın yağda parti parti kızartılır. Yağı süzdürülüp sıcakken servis yapılır.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Köftelerin şekilleri bozulmamıştır, çatlama yoktur.
  - Köftelerin hepsi aynı boyuttadır.
  - Tarhana çorbası sıcak olmalıdır.

- **Süsleme ve servisi**
  - Sıcak olarak düzgün yerleştirilir.
  - Kase içine konulan tarhana çorbası ile servisi yapılır.

- **Ekşili Köfte (Erzincan Yöresinden)**



Ekşili köfte

- **Gereçler**
  - 150 g kıyma
  - 2 adet pırasa
  - 1 avuç kuru erik
  - 1 kaşık salça
  - 2 çorba kaşığı katı yağ
  - 1 su bardağı bulgur
  - 2 adet domates
  - 5 su bardağı su
  - Yeterince biber
  - Yeterince tuz

- **Yapılışı**
  - İnce halkalar halinde doğranmış pırasalar bir tencerede yağla pembeleşinceye kadar kavrulur.
  - Tencereye kıyma ilave edilir, tahta bir kaşıkla ezilerek karıştırılır.
  - Suyunu çekerken rendelenmiş domates katılır yoksa salça konur.
  - Salça suyunu çekince su konur tuz atılıp kaynatılır.
  - Kaynayan suya pilavlık bulgur konur.
  - Daha önce suda dinlendirilerek yumuşatılmış ekşi kuru erikler ilave edilir.
  - Tencerenin ağzı kapatılarak orta hararette pişirilir
  - Bulgurlar pişince sıcak servisi yapılır.

- **Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
  - Pişen üründe gereçlerin pişmişlikleri eşittir.
  - Gereçler pişmişlikle özelliklerini yitirmemiştir.

- **Süsleme ve Servisi**
  - Servis tabağına yerleştirilen ekşili köfte sıcak olarak turşu ile servisi yapılır.
  -

2.3.2.2. Türk Mutfağında Yöresel Sulu Köfte Örnekleri

- **Harput Köftesi (Elazığ Yöresinden)**

Bulguru yıkayıp süzün. Maydanozu yıkayıp incecik kıyınız. Bulgur, kıyma, soğan ve maydanozu bir kaseye koyup tuz ve karabiberle tatlandırınız. 30 dakika yoğurunuz. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp top yapınız. ½ lt. suya 1 çorba kaşığı domates salçası ilave ediniz. Tereyağı ve tuz koyup kaynatınız. Köfteleri ilave edip pişiriniz.

- **Çullama Köfte**
  (Afyonkarahisar Yöresinden)

Kıyma, ince kıyılmış soğan, düğü (ince bulgur), kıyılmış maydanoz, yumurta ,tuz ve karabiber bir kaba konulup yoğurularak özleştirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlak köfte şekli verilir ve haşlanır. Diğer tarafta ise yumurtalara kıvamlı hale gelene kadar un eklenir. Bir miktar tuz ilave edilerek bulamaç yapılır. Haşlanan köftelerin suyu süzülür. Bulamaca batırılıp kızgın yağda kızartılıp servis yapılır.

- **Çiğ Köfte**
  (ŞanlıUrfa Yöresinden)
  - **Gereçler**
    - 1 kg çiğ köftelik koyun eti
    - 2 kg çiğ köftelik bulgur
    - 2 adet soğan
    - 200 g taze soğan
    - 200 g kırmızıbiber
    - 1 tatlı kaşığı köfte baharı
    - 1 tatlı kaşığı karabiber
    - 3 çorba kaşığı biber salçası (veya güneşte kurutulmuş domates salçası)
    - 1 demet taze nane
    - 4 demet maydanoz
    - Yeterince tuz
    - Birkaç tane kıvırcık salata yaprağı

UYGULAMA FAALİYETİ- 1

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Yöreye özgü et dövme taşı bulunamazsa kıyma makinesini, tepsinizi ve bıçağınızı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Bulguru hazırlayınız.	➢ Bulgurun kepeğini eleyerek bir tepsiye yerleştiriniz.
➢ Soğanları hazırlayınız.	➢ Soğanları brunoise doğrayıp bir kaba koyunuz.
➢ Domatesleri hazırlayınız.	➢ Kabuklarını soyduğunuz domatesi ezerek salça haline getiriniz üzerine su ilave ederek sulandırınız.
➢ Maydanoz ve naneleri hazırlayınız.	➢ Maydanoz ve naneleri yıkayarak brunoise doğrayınız
➢ Taze soğanları hazırlayınız.	➢ Taze soğanları temizleyerek yıkayınız ve incecik kıyınız.
➢ Eti hazırlayınız.	➢ Koyun budunun gülle karası denilen siyah etini taşda tokmakla döverek macun haline getiriniz. Et dövme taşı bulunmazsa et kıyma makinesinden 2 veya 3 kez çekilerek sinir ve yağları ezilir. Et iyice macun haline gelince tuz atıp tepsiye alınız yoğurmaya başlayınız. Yavaş yavaş kıyılmış soğanı , baharatları ve biber salçasını yediriniz. ➢ Ara ara elinizle su vererek etin çekmesini sağlayınız.

➢ Bulguru kıymaya ilave ediniz.	➢ Kıymayı yoğurmaya devam ederken yavaş yavaş bulguru ete yedirmeye başlayınız. Bulguru bulgura sürterek su vermeden yoğurma işlemine devam edip kıymaya daha önceden verilen suyun ve etin nemini almasını sağlayınız. ➢ Kıyma yağı elinize yapışmaya başladığı zaman özleştiğini hissederek yeniden su, domates ezmesini ilave ederek yoğurunuz. ➢ Arada tuzuna ve acısına tadarak bakınız. ➢ Ağıza alınan bulgur ağızda dağılmaya başladığında kıyarak hazırladığınız taze soğanı, naneyi, maydanozu ekleyip çok az su ekleyerek biraz daha yoğurunuz. ➢ Küçük lokmalar (sıkımlar) halinde köfteleri hazırlayıp kıvırcık marulla kaplanmış tabağa diziniz.
➢ Çiğ köfteleri servis ediniz.	➢ Servis tabağına yerleştirilen çiğ köfteleri ayranla servis ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ- 2

Kuru Köfte (8 Kişilik) (Kütahya Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 1 kg kıyma
  - 1 kg ekmek içi
  - 2 adet soğan
  - 1 demet maydanoz
  - 1 çay bardağı sıvı yağ
  - 1 çay kaşığı karabiber
  - 1 çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kızartma tavasını, tahta maşayı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Kıymayı hazırlayınız.	➢ Koyun veya dana etini 2-3 kez kıyma makinesinden çekerek sinir yağlarının ezilmesini sağlayınız.
➢ Ekmeği hazırlayınız.	➢ Bayat ekmek içini rendeleyiniz.
➢ Maydanoz ve dereotunu hazırlayınız.	➢ Maydanoz ve dereotunu yıkayıp brunoise doğrayınız.
➢ Soğanları hazırlayınız.	➢ Kabuklarını soyarak brunoise doğrayınız.
➢ Köfte kıymasını hazırlayınız.	➢ Çekilen kıymayı, rendelenmiş soğanı, ekmek içi, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu karıştırarak yoğurunuz.
➢ Kıyma harcını şekillendirin.	➢ Kıymadan kopardığınız parçaları ıslak avuç arasında ufak toplar yapınız.

➢ Kızartma tavasını hazırlayınız.	➢ Hazırlanan köfteleri bol kızgın yağda kızartıp havlu kâğıt üzerine alarak yağlarını süzdürünüz.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız. ➢	➢ Kızaran köfteleri kıyılmış maydanoz ve dereotu içine koyarak her tarafının kaplanması için silkeleyerek sallayınız.
➢ Köfteleri servis yapınız.	➢ Servis tabağına kızarmış patatesle birlikte koyarak servisini sıcakken yapınIZ.

UYGULAMA FAALİYETİ- 3

Sucuklu Köfte (Kayseri Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 500 g dana ve koyun kıyması
  - 1 çay kaşığı karabiber
  - 1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
  - 1 çay kaşığı çemen
  - 1 çay kaşığı yenibahar
  - 1 çay kaşığı tarçın
  - 1 çay kaşığı kimyon
  - 4 diş sarımsak
  - 2 çorba kaşığı zeytinyağı
  - 1 su bardağı ayçiçeği yağı
  - Yeterince tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kızartma tavasını ve tahta maşayı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç hazırlayınız.
➢ Baharatları hazırlayınız.	➢ Bir kapta tüm baharatları yedi bahar adı verilen baharatları karıştırınız.
➢ Sarımsakları hazırlayınız.	➢ Sarımsakları üzerine tuz koyarak sıçratmadan dövünüz.
➢ Kıymayı hazırlayınız.	➢ Bir kabın içine 2-3 kez çekilmiş kıyma, yedi bahar karışımı, dövülmüş sarımsak ve zeytinyağını koyarak yoğurunuz. Hafif elinizi ıslatarak kıymadan kopardığınız ceviz büyüklüğündeki parçalara yuvarlak , yassı

	veya parmak şekli verniz.
➢ Tavayı hazırlayınız.	➢ Hazırlanan köfteleri bol kızgın yağda kızartıp kâğıt havlu üzerine alarak yağlarını süzdürünüz.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız	➢ Servis tabağına alınan köfteleri ayranla servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 4

İnegöl Köftesi (Bursa Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 2 adet soğan
  - 1 kg dana kıyması
  - 4 dilim bayat ekmek
  - 1 çay kaşığı karbonat
  - Yeterince tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesi ve tahta maşayı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Ekmekleri hazırlayınız.	➢ Bayat ekmek içini rendeleyiniz.
➢ Kıymayı hazırlayınız.	➢ Kıymayı rendelenmiş ekmek içi ve tuzla yoğurarak buzluğa koyup üç gün bekletiniz.
➢ Soğanları hazırlayınız.	➢ Soğanı rendeleyiniz.
➢ Kıymayı yoğurunuz.	➢ Kıymayı buzluktan çıkarıp biraz dinlendiriniz. Tekrar kıyma makinesinden geçiriniz. Tuz , karbonat ve soğanla yoğurun. Cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp avucunuzun içinde ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayınız. Sıkarak bir kaba diziniz. Bu şekilde bir gün daha buzdolabında bekletiniz.
➢ Izgaranızı yakınız.	➢ Alevlenmeyen türde ızgarayı hazırlayınız.
➢ Köfteleri kızartınız.	➢ Buzdolabından çıkardığınız köfteleri ızgarada müşteri isteğine göre pişiriniz. Tam pişmişlik sağlık açısından uygundur.

➢ Köfteleri servise hazırlayınız.	➢ Köfteleri servis tabağına koyarak yanında ayranla sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 5

Adana Kebap (Adana Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 1 kg orta yağlı koyun kıyması
  - 100 g kuyruk yağı
  - 1 çorba kaşığı pul biber
  - ½ çorba kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesini, tahta maşayı ve enli şişleri hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Köfte kıymasını hazırlayın.	➢ Kıymaya çekilmiş kuyruk yağı, tuz ve biberi ekleyerek yoğurunuz. Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya bölünüz. Elinizi ıslatarak enli şişlere kıymayı yayıp uzun köfteler yapın.
➢ Patatesleri hazırlayınız.	➢ Patatesleri kızartın.
➢ Izgarayı hazırlayın.	➢ Izgarayı yakarak alevlenmeyen türde hazırlayınız.
➢ Köfteleri pişirin.	➢ Alevlenmeyen ızgara üzerinde şişe geçirilmiş köfteleri müşteri isteğine göre pişiriniz.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız.	➢ Servis tabağına ısıtılmış pide arasına köfteleri yerleştirip sıcakken servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 6

Sirkeli Köfte (6 kişilik) (Bayburt Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 1 kg kıyma
  - 6 adet soğan
  - 4 su bardağı sirke
  - ½ su bardağı un
  - 3.5 su bardağı su
  - Yeterince tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesini, tahta maşayı ve enli şişleri hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Soğanları hazırlayınız.	➢ Soğan kabuklarını soyarak brunoise usulü doğrayınız.
➢ Köfte kıymasını hazırlayınız	➢ 2-3kez çekilen kıymanın içine tuz atarak yoğurunuz ve köfte harcını hazırlayınız. Ellerinizi ıslatarak kıymadan fındık büyüklüğünde parçalar alarak avucunuz içinde yuvarlayarak küçük köfteler yapınız.
➢ Kızartma tavasını hazırlayınız.	➢ Katı yağı tavada eritiniz.
➢ Soğanı kavurunuz.	➢ Erimiş katı yağın içine soğanı koyarak kavurunuz.
➢ Köfteleri pişiriniz.	➢ Kavrulan soğana köfteleri de atıp her tarafı kızarıncaya kadar sallayarak kızartınız. Üzerine un serpiştiriniz. 2-3 dakika daha kavurunuz.

➢ Sirkeyi köfteye ilave ediniz.	➢ Sirkeyi hiç topak kalmayacak biçimde karıştırarak unlu köftelere yediriniz. Su ve tuz ekleyerek bir taşım kaynatınız. Poche pişirme tekniğinde pişirerek sosu koyulaşıncaya kadar pişiriniz.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız.	➢ Servis tabağına köfteleri yerleştirip yanında patates kızartması ile servis yapınız.
➢ Köfteleri servis ediniz.	➢ Köfteleri sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 7

Top Top Köfte (Muğla Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 500 g koyun kıyması
  - 1 kahve fincanı bulgur
  - 1 kahve fincanı pirinç
  - 1 adet yumurta
  - 1 adet soğan
  - 1 demet maydanoz
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
  - 1 tatlı kaşığı tuz
  - Diğer gereçler
  - 1 su bardağı un
  - 2 çorba kaşığı tereyağı
  - 2 çorba kaşığı domates salçası
  - 2 diş sarımsak

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesi , tahta kaşığı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısıye yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Köfte içi gereçlerini hazırlayınız.	➢ Soğan kabuklarını soyarak brunoise doğrayın. ➢ Maydanozları yıkayarak ince kıyınız.
➢ Köfte kıymasını hazırlayınız.	➢ Kıymayı çukur bir kaba koyun kıyılmış soğanı, maydanozu, yumurtayı, pirinç, bulgur, baharatları katarak 10 dakika yoğurunuz.Köfte harcından bilye büyüklüğünde top top köfteler hazırlayınız. Hazırladığınız köfteleri elek içinde unlayınız. Silkeleyerek fazla unlarını gideriniz.

➢ Köfteleri pişirmeye hazırlayın.	➢ Kulaklı tencerenin dibini yağlayıp unladıktan sonra köfteleri döşeyiniz.
➢ Sarımsakları hazırlayın	➢ Sarımsakları tuzla sıçratmadan ezin.
➢ Tereyağını hazırlayınız.	➢ Tereyağını eritin.
➢ Salçayı hazırlayınız.	➢ Salçayı 2.5 bardak su ile eritin.İçine dövülmüş sarımsağı ve erimiş tereyağını karıştırarak kulaklıdaki köftelerin üzerine dökün.
➢ Köfteleri pişirin.	➢ Kulaklının kapağı kapatılarak poche usulü pişirin.
➢ Patatesleri hazırlayınız.	➢ Patatesleri kızartın.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız.	➢ Kızartılan patatesler ve pişen köfteler servis tabağına alınız.
➢ Köfteleri servis yapınız.	➢ Köfteleri sıcak servis yapın.

UYGULAMA FAALİYETİ- 8

İçli Köfte (Gaziantep Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 4 su bardağı köftelik bulgur
  - 1 çorba kaşığı kimyon
  - 500 g yağsız kıyma
  - 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
  - 2 tatlı kaşığı tuz
- **İç harç gereçleri**
  - 500 g koyun kıyması
  - 2 çorba kaşığı tereyağı
  - 2 çorba kaşığı kuş üzümü
  - 1 demet maydanoz
  - 3 çorba kaşığı ceviz içi
  - 1 çorba kaşığı çam fıstığı
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 2 tatlı kaşığı tuz
  - ½ su bardağı nar ekşisi

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesini ve tahta kaşığı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ İç harç gereçlerini hazırlayınız.	➢ Soğanların kabuklarını soyup jardinere doğrayınız. ➢ Bir tencere içinde soğanları, fıstıkları tereyağı ile kavurup yağlı kıymayı ilave ediniz. ➢ Kıyma kavrulunca tüm gereçleri ekleyip karıştırınız. Soğumaya bırakınız.
➢ Bulgurlu köfteyi hazırlayınız.	➢ Köftelik bulguru 4 bardak sıcak su döküp bulgurun şişmesi için ½ saat bekletiniz.

	➢ Şişmiş bulgura , yağsız kıymayı, tuzu, kimyonu, pul biberi katınız. ➢ Tüm gereçleri karıştırarak ½ saate yakın yoğurunuz. ➢ Dış harçtan yumurta kadar alarak işaret parmağınızla köftenin içini oyunuz. ➢ Oyarken dağılmıyorsa köfte kıvamı olmuştur. ➢ Köftenin iç çeperleri 2 mm kalınlığa gelene kadar fincan gibi oyunuz. ➢ Oyulan kısma soğuyan içten koyup kapatınız. ➢ Köfteye uçları sivriltilmiş yumurta şekli veriniz. Aynı işlemlere devam ederek tüm gereçler bitene kadar devam ediniz.
➢ Tarhana çorbasını hazırlayınız.	➢ Tarhana çorbasını pişiriniz.
➢ Köfteleri pişiriniz.	➢ Hazırlanan köfteleri bol tuzlu kaynar suya parti parti atarak 5 dakika haşlayınız. ➢ Haşlananları suyunu süzerek çıkartınız. ➢ Haşlanmış köfteleri bol kızgın yağda kızartıp havlu kağıt üzerine çıkararak yağını süzünüz.
➢ Köfteleri servise hazırlayınız.	➢ Köfteleri tarhana çorbası ile servis yapınız.
➢ Köfteleri servis yapınız.	➢ Köfteleri sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 9

Ekşili Köfte (Erzincan Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 150 g kıyma
  - 2 adet pırasa
  - 1 avuç kuru erik
  - 1 kaşık salça
  - 2 çorba kaşığı katı yağ
  - 1 su bardağı bulgur
  - 2 adet domates
  - 5 su bardağı su
  - Yeterince kırmızı,kara biber,tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesini ve tahta kaşığı hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Kuru erikleri hazırlayınız.	➢ Erikleri, yumuşaması için su dolu bir kabın içine koyunuz.
➢ Pırasaları hazırlayınız. ➢ Kıymayı ilave ediniz.	➢ Pırasaları soyarak yıkayıp incecik kıyınız, bir tencerede yağla kavurunuz ve kıymayı ilave ederek tahta kaşıkla ezerek karıştırın.
➢ Domatesleri hazırlayınız.	➢ Domatesleri rendeleyiniz domates yoksa yerine salça kullanarak su ile eritiniz.
	➢ Kavrulan ete, hazırlanan domates suyu veya salça ilave ederek kavurunuz. ➢ Domates suyunu çekince su ve tuz ilave ederek kaynamaya bırakınız.

➢ Bulguru ilave ediniz.	➢ Kaynayan suya pilavlık bulguru koyunuz ve yumuşamış erikleri ilave ediniz. ➢ Tencerenin kapağını örterek bulgurun pişmesini bekleyiniz.
➢ Ekşili köfteyi servise hazırlayınız.	➢ Ekşili köfteyi servis tabağına koyarak yanında turşu ile servis yapılır.
➢ Ekşili köfteyi servis yapınız. ➢ Köftelerin üzerine gezdiriniz.	➢ Ekşili köfteyi sıcak servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin boşluklarını tamamlayınız.

1. Ekşili köfte …………………yapılan bir köftedir.
2. Sirkeli köfte………………….katılarak yapılan köftedir.
3. İçli köfteye iç olarak cevizli içten başka…………………konulabilir.
4. Sucuk köftesinde içine konan baharatlara……………….adı verilir.
5. Top top köftede kıyma , bulgur ve…………….yer alır.

Aşağıdaki cümleleri doğru veya yanlış olarak değerlendiriniz.

6. **(   )**Kıyma hayvanın her yerinden yapılır.
7. **(   )**İçli köfte pişirilmeden yenen bir köftedir.
8. **(   )**İçli köfte oyulurken dağılmıyorsa kıvamı gelmiştir.
9. **(   )**Köfteler yalnızca kıymadan yapılır.
10. **(   )**Ekşili köfte pırasa,erik ilave edilerek yapılır.
11. **(   )**Köfteler koyun kıymasından olmalıdır.
12. **(   )**Izgara yapılan köfteler alevsiz ızgarada pişirilmelidir.
13. **(   )**Kıyma buzdolabında 3 gün saklanabilir.
14. **(   )**Kıyma makinesi her çekimden sonra sökülüp temizlenmelidir.
15. **(   )**Hazır kıymalar daima en iyi kıymalardır.
16. **(   )**İnegöl köfte sadece ekmekle yapılan köftedir.
17. **(   )**Çiğ köfte orta yağlı kıymadan yapılır.
18. **(   )**Baharatlar ve bulgur tüm köfteler içinde yer alır.
19. **(   )**Kuru köftede kıyma ve ekmek aynı ölçüdedir.
20. **(   )**Adana kebapta kuyruk yağı vardır.

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

UYGULAMALI TEST

Köfte yemekleri hazırlamak için ön hazırlıkları yapınız.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
➢ **Kişisel hijyen**		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı ?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4. Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
➢ **Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi**		
1. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
➢ **İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi**		
1. Araçları hazırladınız mı?		
2. Gereçleri hazırladınız mı?		
3. Etleri hazırladınız mı?		
4. Köfteyi aslına uygun şekilde hazırladınız mı?		
5. Diğer gereçleri hazırladınız mı?		
6. Pişirme yöntemini uygun şartlarda yaptınız mı?		
7. Uygun garnitür hazırladınız mı?		
8. Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
9. Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
10. Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
➢ **Temiz ve düzenli çalıştınız mı?**		
➢ **İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?**		
➢ **Ürünü zamanında hazırladınız mı?**		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan *hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–3

AMAÇ

Türk mutfağına özgü sakatat yemeklerini istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

3. SAKATAT YEMEKLERİ

3.1. Sakatatlar

Kasaplık hayvanların insanlarca yenilebilen çeşitli organlarına sakatat denir. Sakatat kırmızı ve beyaz olmak üzere ikiye ayrılır:

Kırmızı sakatat: Ciğer, kalp, böbrek, dil, kelle ve kuyruk

Beyaz sakatat: İşkembe, beyin, uykuluk, billur (koç yumurtası) ayak (paça) ve omurilik iliği

3.1.1. Sakatatın Tüketimi

Bazı insanlar sakatat hakkında çok yargılı düşünerek onları yemekte tereddüt ederler. Bu tereddüdü yaratan bazı nedenler şunlardır:

- Bayatlık kuşkusu
- Hoşa gitmeyen görünüşü
- İçinde kimyasal kalıntı olabilir, sağlık açısından zararlı olabilir vb kuşkusu.

Genelde yöresel lokantalar ciğer, beyin ve dana böbreği hariç müşterisine çok az sakatat ürünü takdim eder. Sakatatın fiyatı düşük olduğu için daha çok alım gücü sınırlı olan kesim tarafından tüketilir.

3.1.2. Sakatatın Kalitesi

Sakatat son derece hassas ürünler oldukları için çok taze olarak tüketilmesi gerekmektedir. Sakatatın satın alınımında ve hazırlanmasında çok sıkı hijyen önlemleri alınması gerekir.

Sakatatın kalitesine etki eden unsurlar

- Kesim esnasında sakatatın hayvandan alınış şekli
- Hayvanın yaşı ve sağlık durumu
- Dağıtım ve saklama koşulları
- Saklama süresi
- Bekletilmeden tüketime sunulması.

3.1.3. Sakatatın Saklanması

Karaciğer, kalp, böbrek çiğ olarak birgün saklanabilir. Diğer sakatatlar dil, beyin, işkembe ayak ve uykuluk haşlandıktan sonra buzdolabında en fazla iki gün saklanabilir.

Sakatatlarla ilgili tüm bilgiler için Et Hazırlık modülünü tekrar inceleyebilirsiniz.

3.1.4. Sakatat Yemekleri Çeşitleri ve İşlem Basamakları

- **Ciğer Taplaması (6 kişilik)**
  (Bitlis Yöresinden)

  - **Gereçler**
    - 1 koyun ciğeri
    - 4 su bardağı ince bulgur
    - 1 tatlı kaşığı reyhan otu (fesleğen)
    - 1tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
    - 40 g tereyağ
    - Tuz ,karabiber



Ciğer Taplaması

  - **Yapılışı**
    - Ciğerin zarı çıkarınız. Koyun ciğerini bıçakla kıyınız ya da mutfak robotunda çekiniz. Bulguru tuz, karabiber ve reyhanı ilave edip iyice yoğurunuz.
    - Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Yassılaştırarak 1 cm kalınlığında köfteler yapınız 20 – 25 dakika dinlendiriniz. Bir tencereye su doldurup tuz atarak kaynatınız.Hazırlanan ciğer köftelerini bu su içinde haşlayınız(5 dakika).
    - Tereyağını küçük bir tavada eritiniz. Kırmızı toz biberi ekleyip kızdırınız. Köftelerin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapınız.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Pişen üründe gereçlerin pişmişliği eşit olmalıdır.
  - Aşırı tuzlu ve baharatlı olmamalıdır.
  - Aşırı yağ içermemelidir.
  - Sıcak servis tabağına koyarak yağın donması engellenir.
  - Patates kızartması ile servis edilir.

- **Süsleme ve servis**
  - Köftelerin boyutları ile garnitür olarak kullanılan patates kızartmaları da aynı boyutta olmalıdır.
  - Köfteler boyutunda hazırlanan patates kızartması ile servis yapılır.



➢ **Ciğer Sarması (6 kişilik)**
(Edirne Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 1 koyun gömleği (karın zarı)
  - 2 su bardağı su
  - 350 g karaciğer
  - 150 g akciğer
  - ½ su bardağı pirinç
  - 2 çorba kaşığı sıvı yağ
  - 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
  - 2 çorba kaşığı kuşüzümü
  - 3 adet taze soğan
  - 1 yumurta
  - 1 çorba kaşığı kuru nane
  - 1 çay kaşığı karabiber
  - 3 adet domates
  - 6 adet kıvırcık marul yaprakları
  - Tuz

- **Yapılışı**
  - Koyun gömleğini iyice yıkayıp 1 bardak sıcak suda 5 dakika bekletiniz. Gömleği süzgece alıp süzdürünüz.
  - Suyu alıp daha sonra kullanmak üzere saklayınız.

- Yıkanmış ciğerlerin önce zarlarını soyarak bıçakla ince kıyınız. Ciğerleri bir tavaya alıp üzerine tuz ekleyiniz. Suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak pişiriniz.
- Pirinci yıkayıp süzünüz.
- Bir tencerede sıvı yağ ısıtıp dolmalık fıstıkları yumuşayıncaya kadar kavurun. Pirinç 1 bardak sıcak su, kuşüzümü ve tuz ilave edip karıştırınız. Suyunu çekinceye kadar pişirip ocaktan alınız.
- Soğanı ince ince doğrayınız. İç malzemeye ilave edip harmanlayınız. 10 dakika dinlendiriniz. Ciğer, nane ve karabiberi iç malzemeye ilave edip harmanlayınız.
- Koyun gömleğini 6 parçaya ayırınız. Ortalarına iç malzemeden yerleştirip bohça şeklinde kapatınız. Ters çevirip hafifçe yassılaştırarak fırın tepsisine yerleştiriniz. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürünüz. Koyun gömleğini beklettiğiniz suyu ısıtıp ciğer sarmalarının üzerine gezdiriniz. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişiriniz. Kıvırcık marul yapraklarını yıkayıp süzünüz ve servis tabağına diziniz. Üzerlerine ciğer sarmalarını yerleştirip domates dilimleri ile servis yapınız.
- NOT: Bazı yörelerde çiğden hazırlanan iç kuzu gömleğine sarılarak üzerine yumurta sarısı sürülüp fırınlanmaktadır.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Kuzu gömleği kızarmış olmalıdır.
  - İçindeki gereçler gömlek açıldığında diri ve pişmiş olmalıdır.

- **Süsleme ve servisi**
  - Servis tabağına yerleştirilen kıvırcık marul içine konarak servisi yapılır.

➢ **Hulüklü (6 kişilik)**
(**Alanya Yöresinden Düğün yemeği)**

- **Gereçler**
  Köfte içi için
  - 2 su bardağı sıvı yağ
  - 250 g dana kıyması
  - 1 adet yumurta
  - 1 dilim bayat ekmek içi (1 kahve fincanı galate tozu)
  - 1 adet soğan
  - 2-3 diş sarımsak
  - Tuz, karabiber , kimyon

  Kebap içi için
  - 1 adet dana işkembesi
  - 250 g nohut
  - 200 g tereyağı
  - 100 g pirinç

- 2 çorba kaşığı domates salçası
- Tuz, kırmızıbiber , nane

- **Yapılışı**

  Köftenin yapılışı:
  - 2 kez çekilmiş kıymanın içine yumurta , ufalanmış ekmek içi rendelenmiş soğan dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon ilave edilerek yoğurulur.
  - Yoğurulan kıymadan fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır.
  - Hazırlanan köfteler sıvı yağda kızartılıp yağı süzülür.

  Kebap yapılışı:
  - İşkembe temizlenip yıkanır. Bir tencere içinde haşlanır. Doğrama tahtası üzerinde ince doğranır.
  - Diğer tarafta bir tencere içinde tereyağ eritilip içerisine salça ve kırmızıbiber ilave edilerek kavrulur.
  - Kavrulduktan sonra içine soğuk su ilave edilerek kaynamaya yakın içine tuz ve temizlenip yıkanmış pirinç ilave edilip 5- 10 dakika kaynatılır. İnce doğranmış işkembe haşlanıp kabukları soyulmuş nohut ilave edilerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır.
  - Kaynadıktan sonra üzerine nane konularak servis yapılır.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Pişen üründe içine konulan gereçler diri pişmiş özelliğini kaybetmemiştir.

- **Süsleme ve servisi**
  - Kaseye konulan Hülüklü üzerine kuru nane gezdirilerek servisi yapılır.

➢ **Bumbar Dolması (Mumbar dolması) (6 kişilik)**
(Tokat Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 2 adet koyun bağırsağı
  - 2 su bardağı ince bulgur
  - 3 adet soğan
  - 1 demet dereotu
  - 4 adet sivri biber
  - 4 adet domates
  - ½ adet karaciğer
  - ½ adet akciğer
  - 1 çorba kaşığı reyhan
  - 1,5 çay kaşığı kimyon
  - 1 çorba kaşığı katı yağ (margarin)
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - Yeterince tuz



Bumbar

- **Yapılışı**
  - Bağırsağı yıkanıp süzdürünüz. Bir oklava yardımı ile içini dışa çevirip iç yüzeyini yıkayınız. Oklava yardımı ile yeniden çevirerek eski durumuna getirip bir süzgeçe çıkarınız.
  - 1 su bardağı ılık su ile bulguru ıslatıp bulgur şişinceye kadar bekletiniz.
  - Soğanı ve dereotunu brunoise doğrayınız. Biberlerin saplarını ve tohumlarını temizledikten sonra vichy usulü doğrayınız. Domatesleri mire poix usulü doğrayınız.
  - Ciğerleri paysanne usulü doğrayınız.
  - Bulguru, soğan, sivribiber , domates, ciğer ve baharatlarla karıştırarak harcı hazırlayınız.
  - Bağırsağı elinize alıp açılmaması için ucunu bükünüz. Büktüğünüz ucu içeri doğru bastırınız. Harcı koyup, içeriye doğru iterek hem doldurunuz, hem de içini dışa çeviriniz. Böylece bağırsağın yağlı kısmı içe dönmüş ve harçla doldurulmuş olacaktır.
  - Öteki bağırsakları da aynı yöntemle hazırlayınız.
  - Yağı, bir tencerede eritiniz. Su ve tuz ilave edip bir taşım kaynatınız.
  - Bağırsakları iğne ile birkaç yerinden delerek kaynar suya atınız. Ateşi kısınız, kapağını kapatarak yaklaşık 30- 40 dakika pişmeye bırakınız.Ateşten alıp sıcak olarak servis yapınız.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Bağırsakların pişme sırasında şekilleri değişmemiş patlamamıştır.
  - İçine konulan gereçler diri ve pişmiş olmalıdır.

- **Süsleme ve Servisi**
  - Sıcak servis tabağına yerleştirilip köpüklü ayranla servis yapılmalıdır.

➢ **Paçik (Afyonkarahisar Yöresinden)**

Gereçler

- 1 kg paça eti (sığır , kuzu eti veya dil parçası)
- 3 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 5 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı teryağı
- 1 adet Afyon ekmeği
- 1 tatlı kaşığı tuz

- **Yapılışı**
  - Paçık (paça eti) , düdüklü tencerede üzerini örtecek kadar su ve tuz ilavesiyle iki saat pişirilir.
  - Pişen etlerin kemikleri temizlenir.
  - Afyon ekmeği, küp şeker büyüklüğünde kesilerek (**Mayalı Hamur modülünü tekrar inceleyiniz.)**

- Servis tabağına döşenir.
- Ekmekler üzerine paçanın suyu ve eti gezdirilir.
- Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Arzuya göre kızdırılmış tereyağı dökülebilir.

- **Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
  - Paça tamamen pişmiş ağızda dağılır şekildedir.
  - Sıcak servis edilmelidir.

- **Süsleme ve Servisi**
  - Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli tereyağı dökülerek sıcak servis edilir.

➢ **Sakatat Kebabı (6 Kişilik)**
(Ödemiş Yöresinden)

- **Gereçler**
  - ½ kg koç yumurtası
  - ½ kg dana ciğer
  - ½ kg kuzu böbreği
  - 1 adet soğan
  - 2 diş sarımsak
  - 2 çorba kaşığı domates salçası
  - 100 g kaşar peyniri
- **Yapılışı**

  - Zarı alınmış koç yumurtası , ciğer ve böbrek kuşbaşı olarak doğranır.
  - Bunların hepsi kızgın yağdan geçirilir.
  - Bir tencere içerisinde soğan , sarımsak, salça ve yağ ile sotelenir.Daha sonra 10- 15 dakika fırınlanır.
  - En son üzerine kaşar peyniri rendelenerek sıcak servisi yapılır.

- **Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
  - Pişen üründe konulan gereçler diriliğini yitirmeden pişmiştir.
  - Üründeki her gerecin ne olduğu bellidir.
- **Süsleme ve Servisi**
  - Servis tabağına konulan ürünün üzerine kaşar peyniri rendelenerek servisi yapılır.

➢ **Kokoreç**
- **Gereçler**
  - 1 kuzu ciğeri ve yüreği
  - 1 kuzu bumbarı ve bağırsakları
  - 1 karın zarı
  - 1 adet soğan

- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

- **Yapılışı**
  - Ciğer ve yüreği parmak inceliğinde doğrayınız, tuz, karabiber ve kekik serpip rendelenmiş soğanla birlikte ovunuz 1 saat dinlendiriniz.
  - Uzun kokoreç şişlerine uzunlamasına geçirsiniz. Izgarada pişiriniz.
  - Önceden tuzla ovularak yıkanmış kuzu bağırsak ve bumbarlarını bu ciğerlerin üzerine sarınız, karın zarını en üste sar ve ızgarada çevire çevire kızartınız.
  - Şişten çıkarıp, iki parmak eninde keskin bıçakla kesiniz. Servise alınız.

- **Pişen üründe aranılan özellikler**
  - Kesilen kokoreçte içine konulan ürünler belirgin pişmiştir.
  - Yanında köpüklü ayranla servisi yapılır.

3.1.5. Mutfağında Yöresel Sakatat Yemek Örnekleri

➢ **Paça (İzmir Yöresinden)**

Kuzu ayağı, kuzu kelle iyice temizlenip yıkandıktan sonra kaynatılır ve etleri ayrılır Kelle suyu ile tekrar bir iki taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Servisi yapılırken yağda kızartılmış, kırmızıbiber, sarımsaklı sirke ilave edilir.

➢ **Piti Kebabı (Kars Yöresinden)**

İşkembe haşlanıp kuşbaşı doğranır. Nohutlar akşamdan ıslatılıp haşlanır. Soğanlar ince kıyılarak kavrulur. İşkembe ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Salça, tuz, karabiber ve et suyu ilave edilir. Kaynamaya başlayınca nohutlar ilave edilerek küp küp doğranmış domates ve biberler ilave edilir ve kısık ateşte 10 dakika pişirilerek sıcak servis edilir.

➢ **Ciğer Taplaması (6 kişilik) (Bitlis Yöresinden)**

- **Gereçler**
  - 1 koyun ciğeri
  - 4 su bardağı ince bulgur
  - 1 tatlı kaşığı reyhan otu (fesleğen)
  - 1tatlı kaşığı kırmızı toz biber
  - 40 g Tereyağı
  - Tuz, karabiber

UYGULAMA FAALİYETİ- 1

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesi , tahta kaşığı ve tencereyi hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine koyarak sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Gereçlerin ölçüsüne dikkat ediniz.
➢ Ciğerleri hazırlayınız.	➢ Koyun ciğerinin zarlarını alıp bıçakla kesiniz veya kıyma makinesinden çekiniz.
➢ Bulguru ilave ediniz.	➢ Kıyılan ciğere bulgur ilave ederek yoğurunuz.
➢ Köfte harcını hazırlayınız.	➢ İçine tuz, karabiber ve reyhan otu koyarak yoğurunuz.
➢ Köfte harcından köfteler hazırlayınız.	➢ Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayınız ve yassılaştırarak 1 cm kalınlığında köfteler yapınız. 20-25 dakika dinlendiriniz.
➢ Patatesleri hazırlayınız.	➢ Patatesleri kızartınız.
➢ Köfteleri tuzlu suda pişiriniz.	➢ Bir tencerede kaynayan tuzlu su içinde 5 dakikaya yakın haşlayınız.
➢ Köfteleri servis tabağına alınız.	➢ Haşlanan köfteleri süzgeçle servis tabağına alınız.
➢ Tereyağını hazırlayınız.	➢ Tavada eritilen tereyağın içine kırmızı toz biber koyarak kızdırınız. ➢ Köftelerin üzerine gezdiriniz.
➢ Köfteleri servise hazırlayın.	➢ Servis tabağına yerleştirilen köftelerin yanına patates kızartmasını yerleştirerek hazırlayınız.
➢ Ciğer taplamasını servis yapınız.	➢ Sıcak olarak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 2

Ciğer Sarması (6 kişilik) (Edirne Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 1 koyun gömleği(karın zarı)
  - 2 su bardağı su
  - 350 g karaciğer
  - 150 g akciğer
  - ½ su bardağı pirinç
  - 2 çorba kaşığı sıvı yağ
  - 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
  - 2 çorba kaşığı kuşüzümü
  - 3 adet taze soğan
  - 1 yumurta
  - 1 çorba kaşığı kuru nane
  - 1 çay kaşığı karabiber
  - 3 adet domates
  - 6 adet kıvırcık marul yaprakları

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesini, tahta kaşığı ve tencereyi hazırlayınız. Servis tabağı tabak ısıtıcısına yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine koyarak sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız	➢ Gereçlerin ölçüsüne dikkat ediniz.
➢ Ciğerleri hazırlayınız.	➢ Ciğerleri akından kesip ayırın , löp et haline getiriniz. 2 cm'lik küpler şeklinde doğrayınız.
➢ Pirinci hazırlayınız.	➢ Pirinci bir süzgeçte nişastası akıp suyu durulanıncaya kadar yıkayıp süzdürünüz.
➢ Maydanoz,nane ve taze soğanı hazırlayınız.	➢ Maydanoz , nane ve taze soğanları yıkayıp ince ince kıyınız.

➢ Gömlek yağını hazırlayınız.	➢ Gömlek yağını ılık suda ıslatarak 15 x 15 cm'lik karelere bölünüz.
➢ İç pilavı hazırlayınız.	➢ Bir tencerede yağı kızdırın. Ciğerleri ve taze soğanı 15 dakika birlikte kavurunuz. Pirinci katıp karıştırınız.Taze otları, tuzu , biberi ve suyun 1 bardağını ilave ederek bir taşım kaynatınız. Ateşi kısıp , kapağını kapatarak 15 dakika pişiriniz.Ateşten indirip 10 dakika dinlendirip tahta bir kaşıkla karıştırınız.
➢ Fırın tepsisini hazırlayınız.	➢ Fırın tepsisini yağlayarak hazırlayınız.
➢ Fırını ısıtnız.	➢ Fırını 200 C de ısıtınız.
➢ Hazırlanan içi şekillendiriniz.	➢ Hazırladığınız gömlek yağı parçalarından birini alıp küçük bir kasenin içine yayınız. Üzerini ciğerli harç ile doldurun , gömlek yağının sarkan parçalarını harcın üzerine kapatarak birleştiriniz. Kaseyi fırın tepsisine ek yeri alta gelecek şekilde ters çeviriniz. ➢ Bütün gereçler bitesiye kadar aynı şekilde hazırlayınız.
➢ Yumurta sarılarını hazırlayınız.	➢ Yumurtayı kırıp sarılarını bir kase içinde çırpınız.
	➢ Tarif edilen türde tüm ciğer sarmallarını hazırlayarak tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün. ➢ Kalan suyu tepsi dibine gezdirin.
➢ Ciğer sarmalarını pişirin.	➢ 200 C deki fırına yerleştirip altın sarısı renk elde edinceye kadar yaklaşık 30 dakika pişiriniz.
➢ Ciğer sarmalarını servise hazırlayınız.	➢ Servis tabağının ortasına kıvırcık marul yaprağı koyup ortasına ciğer sarmasını yerleştiriniz.
➢ Ciğer sarmasını servis yapınız.	➢ Ciğer sarmasını sıcak olarak servis ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ- 3

Hulüklü (6 kişilik) (Alanya Yöresinden Düğün yemeği)

- **Gereçler**

  Köfte İçi İçin ;
  - 2 su bardağı sıvıyağ
  - 250 g dana kıyması
  - 1 adet yumurta
  - 1 dilim bayat ekmek içi (1 kahve fincanı galate tozu**)**
  - 1 adet soğan
  - 2-3 diş sarımsak
  - Tuz, karabiber , kimyon

  Kebap İçi İçin
  - 1 adet dana işkembesi
  - 250 g nohut
  - 200 g tereyağı
  - 100 g pirinç
  - 2 çorba kaşığı domates salçası
  - Tuz, kırmızıbiber , nane

İşlem Basamakları	**Öneriler**
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesi , tahta kaşığı ve tencereyi ,hazırlayınız. ➢ Servis tabağı tabak ısıtıcısıye yerleştirilir. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine konularak sıcak kalması sağlanır.
➢ Gereçleri hazırlayınız	➢ Gereçlerin ölçüsüne dikkat ediniz
➢ Nohutları pişiriniz.	➢ Akşamdan ıslatılan nohutları poche usulü pişiniz. ➢ Soğuyunca kabuklarını temizleyiniz.
➢ Pirinci hazırlayınız.	➢ Bir süzgeç içine konulan pirinçleri nişastası akana kadar yıkayınız.

➢ Köfteyi hazırlayınız.	➢ Hazırlanmış olan kıymanın içine yumurta , tuz, karabiber, kimyon, rendelenmiş soğan ve sarımsak katarak yoğurun kıvama gelince fındık büyüklüğünde parçalar kopararak küçük köfteler yapınız.
➢ Kızartma tavasını hazırlayınız.	➢ Kızartma tavasına konulan kızgın yağda hazırladığınız köfteleri kızartıp kağıt havlu üzerine alarak yağlarını süzdürüp kenara bırakınız.
➢ İşkembeyi temizleyiniz.	➢ Yıkanmış olarak satın aldığınız işkembe akan su altında içini ve dışını yıkayınız.
➢ İşkembeye şekil vererek pişiriniz.	➢ İşkembeyi doğrama tahtası üzerinde julienne doğrayıp bir tencerede poche usulü pişiriniz. Pişme sırasında üzerinde biriken köpükleri süzgeçli kepçe ile alınız. ➢ Arasıra tadına bakarak pişmişlik kontrolünü yapınız. ➢ Pişiriniz.
➢ kebabı pişiriniz.	➢ Bir tencerenin içine yağ koyarak biraz ısıtınız. İçine salça ve biber katarak kavurunuz. Kavrulduktan sonra içine soğuk su koyarak kaynatınız. Kaynamaya yakın içine pirinç , haşlanmış nohut , işkembe,kızartılmış köfteleri ve tuzu atarak kaynamaya bırakınız.
➢ Hülüklü kebabı servise hazırlayınız.	➢ Çorba kasesine koyarak üzerine kuru nane dökünüz.
➢ Hülüklü kebabı servis yapınız.	➢ Hülüklü kebabını sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 4

Bumbar Dolması (Mumbar dolması) (6 kişilik)(Tokat Yöresinden)



- **Gereçler**
  - 2 adet koyun bağırsağı
  - 2 su bardağı ince bulgur
  - 3 adet soğan
  - 1 demet dereotu
  - 4 adet sivri biber
  - 4 adet domates
  - ½ adet kara ciğer
  - ½ adet akciğer
  - 1 çorba kaşığı reyhan
  - 1,5 çay kaşığı kimyon
  - 1 çorba kaşığı katıyağ (margarin)
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - Yeterince tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesi , tahta kaşığı ve tencereyi ,hazırlayınız. ➢ Servis tabağı tabak ısıtıcısına yerleştirilir. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine konularak sıcak kalması sağlanır.
➢ Gereçleri hazırlayınız	➢ Gereçlerin ölçüsüne dikkat ediniz
➢ Koyun bağırsaklarını pişime hazırlayınız.	➢ Yıkanmış olarak satın aldığınız bağırsakların içine oklava yerleştirip çevirerek akan su altında içini ve dışını yıkayınız. ➢ Süzgece koyunuz.
➢ Bulgurları hazırlayınız.	➢ Bulgurları 1 bardak su ile ıslatıp şişinceye kadar bekletiniz.
➢ Sebzeleri hazırlayınız.	➢ Dereotunu ayıklayarak yıkayıp incecik kıyınız. ➢ Domatesleri yıkayıp macedoine doğrayınız.

	➢ Soğanların kabuklarını soyup brunoise doğrayınız. ➢ Biberleri yıayıp saplarını ve tohumlarını temizleyip ince doğrayınız.
➢ Ciğerleri hazırlayınız.	➢ Ciğerlerin zarlarını sivri bir bıçak ucuyla kaldırıp macedoine doğrayınız.
➢ Bağırsakları doldurunuz.	➢ Bulguru, soğanı, sivribiberleri, domatesi, ciğerleri baharatlarla karıştırıp harcı hazırlayınız ➢ bağırsakları elinize alıp, açılmaması için ucunu bükün.Büktüğünüz ucu içe doğru iterek(içini dışına çevirir gibi) harçı koyup içeriye iterek ,hem doldurun hemde içini dışa çevirin. ➢ Böylece yağlı kısım içe dönmüş ve harçla doldurulmuş olacaktır. ➢ Öteki bağırsaklarıda aynı yöntemle hazırlayın.
➢ Hazırlanan ürünü pişiriniz.	➢ Tencerede yağı eritip su ve tuz ilave edip bir taşım kaynatınız. ➢ Bağırsakları yakılmış iğne ucu ile delip kaynar suya atınız. Tencerenin kapağını kapatarak poche usulü 30-40 dakika pişirin. ➢ Ateşten alıp sıcak olarak ayranla servisini yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 5

Paçik (Afyonkarahisar Yöresinden)

- **Gereçler**
  - 1 kg paça eti (sığır , kuzu eti veya dil parçası)
  - 3 çorba kaşığı süzme yoğurt
  - 5 diş sarımsak
  - 1 çorba kaşığı tereyağ
  - 1 adet Afyon ekmeği
  - 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesi , tahta kaşığı ve tencereyi ,hazırlayınız. ➢ Servis tabağı tabak ısıtıcısına yerleştirilir. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine konularak sıcak kalması sağlanır.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ yoğurdu ve sarımsakları hazırlayınız.	➢ Sarımsakların kabuklarını soyup bir kap içinde tuz atarak eziniz.Yoğurda ilave edip karıştırınız.
➢ Paçaları pişime hazırlayınız.	➢ Paçalar yıkanarak temizlenir düdüklü tencerede üzerini örtecek su ve tuz ilavesiyle 2 saat pişirilir.
➢ Paçaları şekillendiriniz.	➢ Pişen etleri kemiklerinden temizleyiniz.
➢ Ekmekleri hazırlayınız.	➢ Afyon ekmeklerini mir poix doğrayıp servis tabağına döşeyiniz. Afyon ekmeği bulunmazsa yerine köy ekmeği v.b. kullanılabilir.
➢ Paçiği servise hazırlayınız.	➢ Servis tabağına döşenen ekmeklerin üzerine paçanın suyunu ve etini gezdiriniz.
➢ Tereyağını hazırlayınız.	➢ Tereyağını tavada eritip kırmızı pul biber katınız.

➢ Paçiğin servisini yapınız.	➢ Servis tabağına konan paçiğin üzerine sarımsaklı yoğurt koyup arzuya göre kızdırılmış tereyağını üzerine gezdiriniz.
➢ Paçiği sıcak servis ediniz.	

UYGULAMA FAALİYETİ- 6

Sakatat Kebabı (6 Kişilik) (Ödemiş Yöresinden)

- **Gereçler**
  - ½ kg koç yumurtası
  - ½ kg dana ciğer
  - ½ kg kuzu böbreği
  - 1 adet soğan
  - 2 diş sarımsak
  - 2 çorba kaşığı domates salçası
  - 100 g kaşar peyniri

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesi , tahta kaşığı ve tencereyi hazırlayınız. ➢ Servis tabağı tabak ısıtıcısına yerleştirilir. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine konularak sıcak kalması sağlanır
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ soğan ve sarımsakları hazırlayınız.	➢ Sarımsakları soyun, soğanları soyarak 4-5 parçaya bölünüz.
➢ Sakatatları hazırlayınız.	➢ Zarı alındıktan sonra koç yumurtası, ciğer, ve böbrekleri kuşbaşı doğrayınız
➢ Kaşar peynirini hazırlayınız.	➢ Kaşar peynirini rendeleyiniz.
➢ Sakatatları sote ediniz.	➢ Sakatatların hepsini kızgın yağdan geçiriniz. Bir tencere içerisinde soğan , sarımsak, salça ve yağ ile soteleyiniz.
➢ Fırını ısıtınız.	➢ 200 C de ısıtınız.
➢ Sakatatları fırınlayınız.	➢ Yağlanmış tepsiye yerleştirilip 10-15 dakika fırınlayınız.

➢ Kebabı servise hazırlayınız.	➢ Servis tabağına yerleştirip üzerine kaşar peyniri rendesi dökünüz.
➢ Sakatat kebabını servis ediniz.	➢ Sakatat kebabını sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ- 7

Kokoreç

- **Gereçler**
  - 1 kuzu ciğeri ve yüreği
  - 1 kuzu bumbarı ve bağırsakları
  - 1 karın zarı
  - 1 adet soğan
  - 1 tatlı kaşığı kekik
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli olunuz. ➢ Planlı olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Verimli olunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız	➢ Doğrama tahtasını, bıçağı , karıştırma kaplarını, kıyma makinesi , tahta kaşığı ve tencereyi ,hazırlayınız. ➢ Servis tabağını tabak ısıtıcısıye yerleştiriniz. Tabak ısıtıcısı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülü gereç kullanınız.
➢ Mangalı yakınız.	➢ Mangalı alevsiz pişirme düzeyine getiriniz.
➢ Soğanları hazırlayınız.	➢ Kabuklarını soyarak rendeleyiniz.
➢ Sakatatları hazırlayınız.	➢ Kuzu bağırsağını , bumbarları içine oklava yerleştirerek içi çevirerek içini ve dışını temizleyerek yıkayınız. Tuzla ovarak bekletiniz. ➢ Ciğer ve yüreğin zarlarını ince bir bıçak ucuyla sıyırıp doğrama tahtası üzerinde parmak inceliğinde doğrayınız. ➢ Doğranan sakatatlara tuz, karabiber, kekik, soğan ile ovarak 1 saat dinlendiriniz.
➢ Ciğer ve yüreği şişlere takınız.	➢ Uzun kokoreç şişlerine takınız.

➢ Sakatatları mangalda pişiriniz.	➢ Alevsiz ızgarada her tarafı eşit pişirilir.
➢ Kuzu bağırsağı, bumbarı ve karın zarını sakatatlara sarın.	➢ Izgarada kızaran sakatatlar üzerine ılık suda bekleyen kuzu bağırsağını, bumbarları ve en üste karın zarını sararak ızgarada çevire çevire kızart.
➢ Kokoreçi servise hazırlayınız.	➢ Izgarada pişen kokoreçlerin şişlerini çıkar ve enine keskin bıçakla kesip servis tabağına yerleştiriniz.
➢ Kokoreçi servis yapınız.	➢ Kokoreçi ayranla servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi sakatattır. ?
A) Yürek
B) Kol
C) Döş
D) Gerdan

2. Ciğer Taplaması hangi sakatatdan yapılır ?
A) Beyin
B) Ciğer
C) İşkembe
D) Dil

3. Bumbar yapılırken hangi sakatatlar kullanılır ?
A) Akciğer - karaciğer
B) Koç yumurtası
C) Beyin -dalak
D) İşkembe – mide

4. Hülüklü Kebap yapılırken hangi sakatat kullanılır ?
A) Paça
B) İşkembe
C) Dil
D) Yürek

5. Paçik hangi sakatatdan yapılır ?
A) Dalak
B) Yürek
C) Paça
D) Dil

Aşağıdaki cümleleri okuyun ve parantez içine doğru kabul ettiğinize (D), yanlış bulduğunuza (Y) harfi koyunuz.

6. ( ) Sakatatlar hayvanların yenilebilen iç organlarıdır .
7. ( ) İşkembeden köfte yapılır.
8. ( ) Kokoreç daima soğutularak servis edilir.
9. ( ) Ciğer sarmasında iç pilav bağırsağa sarılıp kızartılır.
10. ( ) Sakatatlar etler kadar besleyici özellikte değildir.

UYGULAMALI TEST

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Sakatat yemekleri hazırlamak için ön hazırlıkları yapınız.

Değerlendirme Kriterleri		Evet	Hayır
➢	**Kişisel hijyen**		
1.	Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
2.	Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3.	Kişisel bakımınızı yaptınız mı ?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4.	Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
➢	**Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi**		
1.	Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2.	Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
➢	**İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi**		
1.	Araçları hazırladınız mı?		
2.	Gereçleri hazırladınız mı?		
3.	Etleri hazırladınız mı?		
4.	Sakatatları aslına uygun şekilde hazırladınız mı?		
5.	Diğer gereçleri hazırladınız mı?		
6.	Pişirme yöntemini uygun şartlarda yaptınız mı?		
7.	Uygun garnitür hazırladınız mı?		
8.	Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
9.	Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
10.	Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
➢	**Temiz ve düzenli çalıştınız mı?**		
➢	**İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?**		
➢	**Ürünü zamanında hazırladınız mı?**		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.
Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz.
Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

- Türk Mutfağına özgü et ve sakatatları pişirmek modülünü tamamladınız.
- Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.
- Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	C
3	A
4	B
5	B
6	B
7	C
8	A

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	ERİK
2	SİRKE
3	ANTEP FISTIĞI
4	YEDİ BAHAR
5	PİRİNÇ
6	D
7	Y
8	D
9	Y
10	D
11	D
12	D
13	Y
14	D
15	Y
16	Y
17	Y
18	Y
19	D
20	D

ÖĞRENME FAALİYETİ 3’ÜN CEVAP ANAHTARI

1	**A**
2	**B**
3	**A**
4	**B**
5	**C**
6	**D**
7	**Y**
8	**Y**
9	**Y**
10	**D**

KAYNAKÇA

- DEVELİ Arif, **Gastro Dergisi** , Mayıs Haziran Ayı ,Sayı 21, 2004
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Ocak, 1990
- GÜRMEN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri Uygulaması**, İstanbul, 2000
- GÜRSOY Deniz, **Yöresel mutfağımız**
- HALICI Nevin, **Türk Mutfağı**
- NECİP USTA, **Türk Mutfak Sanatı** , 10. BASKI, 1979
- SANLI Aynur, **Ders Notları**
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi ve Pişirme Teknikleri Ders Kitabı**
- YILDIRIM Yalçın, **Gastro Dergisi**, Mayıs-Haziran Ayı, Sayı 21, 2004